



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 11KW

Datum 09-13.03.20

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

MO*	Gurkensalat(8)	Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricotta-Soße(2)	
DI*		Hackbraten(1,B,5a), dazu Kartoffelbrei(2) sowie Erbsen und Möhren Gemüse	
MI*		Menu 1: Kürbis-Möhrencreme Suppe mit Kokosmilch(2), dazu frisches Baguette(5a) oder <b>Menu 2: Allgäuer Käsespätzle(1,2,5a) dazu ein Beilagensalat(8)</b>	Mangocreme(2)
DO*	Rohkost	Indian Butter Chicken(2,C), dazu Basmati Reis	
FR*	Bunt gemischter Salat(2)	Rosmarin Kartoffeln, dazu Kräuterquark(2)	

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto:kontakt@calis-biocatering.de)

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)  
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen, 5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide

DE-ÖKO-006



Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

