



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 12 KW

Datum 16.03-20.03.20

Salat

Hauptgericht

Dessert

► MO*

Gurkensalat(2,8)

Nudeln(5a) dazu eine italienische Bolognese Soße (B)

► DI*

Menu 1: Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeln(2), dazu frisches Baguette(5a) oder Menu 2: Kartoffelgratin (2) mit Beilagensalat(8)

Ein Pfannekuchen(1,2,5a) mit Apfelmus

► MI*

Blattsalat mit frischen Kräutern (8)

Paprika-Sahne Hähnchen(2,C) , dazu Vollkornreis

► DO*

Rahmspinat(2) dazu Salzkartoffeln und ein gekochtes Ei(1)

► FR*

Rohkost Sticks

Tortellini(5a) dazu eine Tomaten-Basilikumsoße, Käse extra(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 · 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.

