



KW 33KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 10.08-14.08.20



Salat

Hauptgericht

Dessert

MO*

Gurkensalat mit
Joghurt-Schmand
Dressing(2,8)

Chili con Carne(B), dazu Reis

DI*

Möhren-Apfel
Salat(8)

Nudeln(5a) Quatro Fromaggi(2,5a)

MI*

Putenschnitzel(5a,C), dazu Kohlrabi-Möhren
Gemüse(2) und Kartoffeln

DO*

Bunt gemischter
Salat(8)

Hausgemachte Quiche(1,2,5a)

FR*

Italienische Hochzeitssuppe(1,2,5a,B) dazu frisches
Baguette(5a)

Frischkäsecreme mit
Beerenobst(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 Verpfle-
gung 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.

