



KW 34KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 17.08-21.08.20



### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

MO\*

Eine Frikadelle(1,5a,B) dazu Kartoffelbrei(2) und gedämpftes Gemüse

DI\*

Karottensalat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomatencremesoße(2,5a) und extra Käse(2)

MI\*

Sommerliche Blattsalate mit frischen Kräutern(8)

Kartoffel-Blumenkohl Gratin(2)

DO\*

Rohkost

Hähnchengeschnetzeltes mit sommerlichem Gemüse (2,C) dazu Spätzle(1,5a)

FR\*

Gurkensalat mit Schmanddressing (2,8)

Paniertes Fischfilet(5a,10) mit Reis und Remouladensoße(1,2)

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.

