



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 38KW

Datum 14-18.09.2020

Salat

Hauptgericht

Dessert

► MO*

Gulasch "ungarische Art"(B), dazu Salzkartoffeln und Rotkohl

► DI*

Saisonaler gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Penne (5a) Quatro Frommaggi (2,5a)

► MI*

Gelbe Linsensuppe mit Kartoffeleinlage(2), dazu frisches Baguette(5a) oder: Indische Kartoffelplättchen(1,2) dazu ein Gurkensalat mit Sauerrahmdressing(2,8)

Apfel-Ananas Kompott mit Joghurt Creme(2)

► DO*

Rohkost Sticks

Hähnchenrahmgescnetzeltes mit Möhren und Brokkoli(2,C), dazu Basmati Reis

► FR*

Bunt gemischter Salat(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Thunfisch Soße(2,10) oder: Nudeln(5a) mit einer vegetarischen Bolognese ohne Soja(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.

