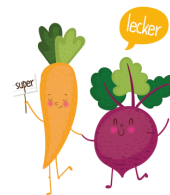




FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 39KW

Datum 21.09-25.09.20

Salat

Hauptgericht

Dessert

► MO*

Gurkensalat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricottasoße(2)

► DI*

Geflügelfleischbällchen(1,2,5a,C) dazu Kartoffeln und Kohlrabirahmgemüse(2)

► MI*

Gemüsecremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder: Reisbratlinge(1,2,5a) auf Ratatouille

Hausgemachter Schoko Pudding mit Chia Samen(2)

► DO*

Saisonaler gemischter Salat(8)

Mongolisches Rindfleischgericht mit Paprika(B), dazu Basmati Reis

► FR*

Rohkost Sticks

Fischfilet paniert(5a,10), dazu Kartoffelbrei(2) und Remoulade(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.

