



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 40 KW


Datum 28.09-02.10.20

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit Schmand Dressing(2,8) 

Chili Con Carne(B), dazu Reis

➤ DI*

gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a), dazu eine cremige Spinat-Sahnesoße(2)

➤ MI*

Möhren-Apfel Salat(8)

Chicken Parmesan(2,C), dazu Kartoffelstampf(2)

➤ DO*

Kürbis-Möhrencremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a)
oder: gebackenes Seelachsfilet(10) mit Tomaten und Zitrone, dazu Reis

Schupfnudeln(1,5a) mit Zimt und Zucker

➤ FR*

Bunt gemischter Salat(8)

Kartoffel-Brokkoli Auflauf mit Putenschinken(2,5a,C)

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.

