



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS  KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 43

Datum 19.10–23.10.2020

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO+

Bratwurst (B,C) dazu Kartoffelbrei (2) und Rahmgemüse (2)

➤ DI*

Gemischter Salat mit frischen Kräutern (8)

Drei Käse Maccharoni(2,5a)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Paprika Hähnchen (2,C) serviert mit Reis

➤ DO+

Erbsen Eintopf mit Wienern (7,C) dazu frisches Baguette (5a)

Vanille Joghurt (2) mit Crunchy (5a)

➤ FR+

Möhren-Apfelsalat (8)

Tortellini (5a) dazu eine Tomaten-Sahnesoße (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.

