



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS  KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 47KW

Datum 16-20.11.020

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

gemischter Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Butternut Kürbis Soße(2) oder:
Nudeln(5a) dazu eine Lachs-Sahnesoße(2,10)

➤ DI*

Gurkensalat(2,8)

Chili Con Carne(B) dazu Reis

➤ MI*

Tomatencremesuppe mit Bulgureinlage(2,5a) dazu frisches
Baguette(5a) oder: Schupfnudel-Gemüse Pfanne(2,5a)

Apfel-Zimt Quark Dessert(2)

➤ DO*

Putenschnitzel(5a,C) mit Kartoffelbrei(2) dazu Möhren
Gemüse(2)

➤ FR*

Bunt gemischter
Salat(8)


Kartoffelgratin Dauphinois(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 Verpfle-
gung 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.

