



KW 48 KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 23-27.11.2020



Salat

Hauptgericht

Dessert

MO*

Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und Ei(1)

DI*

Orientalische rote Linsensuppe(2), dazu frisches Baguette(5a) oder: Gnocchi Auflauf mit Gemüse und Putenschinken(2,5a,C)

Milchreis mit Zimt und Zucker(2)

MI*

Gurkensalat(8)

Indian Butter Chicken(2,C), dazu Basmati Reis

DO*

gemischter Salat(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomatencremesoße(2,5a) und Käse Extra(2)

FR*

Möhren-Apfel Salat(8)


Hackbraten(1,5a,B) dazu Kartoffelbrei(2) und Soße(B)

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.

