



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS  KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 49 KW

Datum 30.11-04.12.20

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurken Salat(8)

Boeuff Stroganoff(2,B) dazu Krokette

➤ DI*

Saisonaler gemischter Salat(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)

➤ MI*

Kürbis-Kartoffelcremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a)

➤ DO*

Rohkost

Hähnchen Cacciatore(C) mit Reis oder: im Ofen gebackene Hähnchen Drumsticks(C) und Reis

Obst

➤ FR*

Spitzkohl-Möhren Salat(2,8)


Fischfilet paniert(5a,10), dazu bechamel Kartoffeln(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.

