



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS  KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 50 KW

Datum 07.12-11.12.20

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bratwurst(C) mit Kartoffelbrei(2) dazu Erbsen und Möhren

➤ DI*

Gemischter Salat mit frischen Kräutern (8)

Nudeln(5a) Quatro fromaggi(2,5a)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Wikingertopf mit geflügel Hackbällchen(1,2,5a,C) und dazu Reis

➤ DO*

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

Zimt Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ FR*

Möhren-Apfelsalat(8)


Tortellini(5a) dazu eine Tomaten-Sahnesoße(2) oder: Tortellini(5a) dazu eine Thunfisch-Tomaten Soße(2,10)

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.

