



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 2 KW

Datum 11.01-15.01.2021

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Boeuff Stroganoff (2,B) dazu Kroketten

➤ DI.

Gemischter Salat mit Winterpostelein(8)

Nudeln dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße (2)

➤ MI.

Putenschnitzel (5a,C) dazu Reis und Rahmgemüse (2)

➤ DO.

Kürbis-Kartoffelsuppe (2) dazu frisches Baguette (5a)

Milchreis mit Kirschsoße (2)

➤ FR.

Rohkost Sticks


Ofenfrische Lasagne al Formaggio (2,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432  
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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

2 BKW

Datum

11.01-15.01.2021

Vegetarisch

**Salat**

**Hauptgericht**

**Dessert**

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Seitan Boeuff Stroganoff (2,5a) dazu Kroketten

➤ DI.

Gemischter Salat mit Winterpostelein(8)

Nudeln dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße (2)

➤ MI.

Vegetarisches Schnitzel (1,5a,9) dazu Reis und Rahmgemüse (2)

➤ DO.

Kürbis-Kartoffelsuppe (2) dazu frisches Baguette (5a)

Milchreis mit Kirschsoße (2)

➤ FR.

Rohkost Sticks

Ofenfrische Lasagne al Formaggio (2,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 2 KW

Datum 11.01-15.01.2021

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
<b>Montag</b>					
Gurkensalat(8)					
Boeuff Stroganoff (2,B) dazu Kroketten					
<b>Dienstag</b>					
Gemischter Salat mit Winterpostelein(8)					
Nudeln dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße (2)					
<b>Mittwoch</b>					
Putenschnitzel (5a,C) dazu Reis und Rahmgem					
<b>Donnerstag</b>					
Kürbis-Kartoffelsuppe (2) dazu frisches Baguett					
Milchreis mit Kirschsoße (2)					
<b>Freitag</b>					
Rohkost Sticks					
Ofenfrische Lasagne al Formaggio (2,5a)					



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

Sowie dem hohen Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

