



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 7KW

Datum 15.02-19.02.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Eisberg Salat mit Schmand Dressing und Kichererbsen(2,8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)
(Hier kann man sich Spaghetti wünschen)

➤ DI.

Kartoffelcremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a)
oder Pizza Margherita(2,5a)

Kaiserschmarrn(1,2,5a) mit hausgemachtem Apfelkompott

➤ MI.

Hähnchen Cacciatore(C) dazu Reis und gedämpftes Gemüse

➤ DO.

Bunt gemischter Salat(8)

Penne(5a) Quattro Formaggi(2,5a)

➤ FR.

Rohkost Sticks


Hackfleischpfanne(B) dazu Rosmarin Kartoffeln

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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 7BKW

Datum 15.02-19.02.2021

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Eisberg Salat mit Schmand Dressing und Kichererbsen(2,8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)
(Hier kann man sich Spaghetti wünschen)

➤ DI.

Kartoffelcremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a)
oder Pizza Margherita(2,5a)

Kaiserschmarrn(1,2,5a) mit hausgemachtem Apfelkompott

➤ MI.

Gemüse Cacciatore(9) dazu Reis und gedämpftes Gemüse

➤ DO.

Bunt gemischter Salat(8)

Penne(5a) Quattro Formaggi(2,5a)

➤ FR.

Rohkost Sticks


Vegetarische Hackpfanne(9) dazu Rosmarin Kartoffeln

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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU




KW 7KW

Datum 15.02-19.02.2021

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Eisberg Salat mit Schmand Dressing und Kicher					
Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Mozzarella Soß					
Dienstag					
Kartoffelcremesuppe(2) dazu frisches Baguette					
Kaiserschmarrn(1,2,5a) mit hausgemachtem Ap					
Mittwoch					
Hähnchen Cacciatore(C) dazu Reis und gedäm					
Donnerstag					
Bunt gemischter Salat(8)					
Penne(5a) Quattro Formaggi(2,5a)					
Freitag					
Rohkost Sticks					
Hackfleischpfanne(B) dazu Rosmarin Kartoffeln					



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.

