



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 8KW

Datum 22.02-26.02.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Möhren-Apfel Salat(8)

Rindergeschnetzeltes in Rahm(2,B) dazu Kroketten oder:
Fischpfanne mit Gemüse und Creme fraiche(2,10), dazu
Kroketten

➤ DI.

Gemüsecremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a)

Milchreis(2) dazu Zimt und Zucker

➤ MI.

Bunt gemischter
Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten Zucchini-Soße und Käse(2) extra

➤ DO.

Rohkost

Indian butter Chicken(2,C) dazu Reis

➤ FR.

Gurkensalat(8)


Überbackener Brokkoli(2) dazu Kartoffelbrei(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Alfmann · 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.

