



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 37KW

Datum 13.09-17.09.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Bratwurst(B,C), dazu Salzkartoffeln und Rahmgemüse(2)

➤ DI.

Dänischer Gurkensalat(8)

Spaghetti(5a) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße, Käse extra(2)

➤ MI.

Kartoffel-Lauchcremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a)
oder: Ofenkartoffeln mit Gemüse, dazu Kräuterquark(2)

Hausgemachter Vanille-Grießpudding(2,5c)

➤ DO.

Möhren-Apfel Salat(8)

Butter Chicken(2,C), dazu Basmati Reis

➤ FR.

Bunt gemischter Salat(8)


Allgäuer Käsespätzle(1,2,5a)

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.

