



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 38KW

Datum 20.09-24.09.2021

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Hühnerfrikassee(2,C), dazu Reis

➤ DI.

Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und ein Ei(1)

➤ MI.

Tomatencremesuppe mit Cous Cous Einlage(2,5a), dazu frisches Baguette(5a) **oder:** Cous Cous(5a) mit Tomatensoße und Feta(2)

Ein Pfannkuchen(1,2,5a) mit Apfelmus

➤ DO.

Rohkost Sticks

Schlemmer Frikadellen(1,2,5a,B) dazu Karoffelbrei(2)

➤ FR.

Bunt gemischter Salat(8)

Pasta e Ceci(Nudeln mit Kichererbsen)(5a), dazu frisch geriebener Grana Padana(2)

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.

