



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 39KW

Datum 27.09-01.10.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Tomaten-Mozzarella Salat(2,8)

Nudeln(5a) dazu eine Brokkoli Rahm Soße(2)

➤ DI.

Cremiger Spitzkohl Salat(2,8)

Hähnchen mit Möhren in Curry Rahm(2,C) dazu Kartoffeln oder:
Hähnchen Drumsticks mit Kartoffeln vom Blech(C)

➤ MI.

Gurken salat(8)

Vegetarisches indisches Korma(2) dazu Reis

➤ DO.

Gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Italienische Fleischbällchen(1,2,5a,C) in Tomatensoße dazu Nudeln(5a)

➤ FR.

Gemüsecremesuppe mit Kartoffeleinlage(2) dazu frisches Baguette(5a)

Hausgemachter Kuchen(1,2,5a)

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.

