



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 40KW

Datum 04.10-08.10.2021

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO.

Gulasch(B), dazu Kartoffeln und Rotkohl

➤ DI.

Bunt gemischter Salat(8)

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

➤ MI.

Kürbis-Kartoffelsuppe mit Kokosmilch(2), dazu frisches  
Baguette(5a) **oder:** Pizza Margherita(2,5c)

Milchreis(2)

➤ DO.

Gurken Salat mit einer  
Joghurt Soße(2,8)

Chili con Carne(B), dazu Parboiled Reis

➤ FR.

Möhren-Apfel Salat(8)


Fischfilet paniert(5a,10) dazu Kartoffeln und Remoulade(1,2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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.

