



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 42KW

Datum 18.10-22.10.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Kartoffeln dazu slow cooked Rinder Ragout(B), und gedämpftes Gemüse

➤ DI.

Bunt gemischter Salat(8)

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

➤ MI.

Erbsen Eintopf mit Geflügelwienner(C) dazu Roggen Vollkornbrot(5a,5b)

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ DO.

Rohkost Sticks

Hähnchen geschnetzeltes in Gemüserahm(2,C), dazu Reis

➤ FR.

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)


Hausgemachte Kartoffel-Gemüse Taler mit Käse(1,2,5a) dazu Kräuterquark(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.

