



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 44KW

Datum 01.11-05.11.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit
frischem Schnittlauch(8)

Paprika-Sahne Hähnchen(2,C) dazu Reis

➤ DI.

Grünkernbratlinge(1,2,5a,5c) dazu Kartoffelbrei(2) und
Kaisergemüse

➤ MI.

Gemischter Salat mit
Rote Beete(8)

Nudeln(5a) dazu eine cremige Tomatensoße(2)
Käse extra(2)

➤ DO.

Knackiger Eisbergsalat
mit Möhren und roten
Paprika(2,8)

Nohut(Rindfleisch mit Kichererbsen und Gemüse(B)), dazu
Kartoffeln

➤ FR.

Kürbis-Möhren Suppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder:
Spinat mit roten Linsen und Kokos, dazu Basmati Reis

Zitronencreme(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
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 Verpfle-
gung 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.

