



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 45KW

Datum 08.11-12.11.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Möhren-Apfel Salat(8)

Hähnchen Cacciatore(C) dazu Basilikum Ofenkartoffeln

➤ DI.

Maccharoni(5a) dazu eine drei Käse Soße(2,5a) und Brokkoli Gemüse

➤ MI.

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage(2), dazu frisches Baguette(5a) **oder:** drei Pfannkuchen(1,2,5a) mit Apfelmus als Hauptspeise

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

➤ DO.

Gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Boeuff Stroganoff(2,B), dazu frische Spätzle(1,5a)

➤ FR.

Gurkensalat mit Schmand Dressing(2,8)

Fischfilet paniert(5a,10) dazu Kartoffelbrei(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Alfmann · 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.

