



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 47KW

Datum 22.11-26.11.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Zwei Geflügel-Wiener(C), dazu Kartoffelbrei(2) und Erbsen und Möhren

➤ DI.

Bunt gemischter Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini-Soße, Käse extra(2) oder:
Nudeln(5a) dazu eine cremige Tomaten-Lachs Soße(2,10)

➤ MI.

Kürbissuppe aus drei verschiedene Kürbissorten(2), dazu frisches Baguette(5a) oder: Pizza Margherita vom Blech(2,5c)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO.

Gulasch ungarischer Art(B) dazu Kartoffeln und Rotkohl

➤ FR.

Rohkost Sticks

Gemüsecurry mit Kichererbsen(2), dazu Basmati-Reis

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.

