



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 48KW

Datum 29.11-03.12.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Bunte Hackfleischpfanne mit Butternut Kürbis(B) dazu Kartoffeln

➤ DI.

Brokkoli-Cheddar Suppe(2), dazu kleine Suppenbrötchen(5a)

Hausgemachter Möhrenkuchen(1,5a)

➤ MI.

Gemischter Salat(8)

Frische Tortellini(5a) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße

➤ DO.

Möhren Salat(8)

Hähnchenbrust aus dem Ofen(2,C), dazu Kartoffelbrei(2)

➤ FR.

Rohkost Sticks

Erbsen Curry mit hausgemachtem Paneer(indischer Frischkäse)(2),
dazu Basmati Reis oder: Drei Kartoffel Reibekuchen(1,5a), dazu


Apfelmus

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.

