



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 49KW

Datum 06.12-10.12.2021

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Eine Rindfleisch-Frikadelle(1,5a,B) dazu Kartoffeln und Rahm Gemüse(2)

➤ DI.

Gemischter Salat mit Sprossen(8)

Vollkorn Spirelli(5a) dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)

➤ MI.

Southwestern Corn Chowder(2), dazu frisches Baguette (5a) oder: Würstchen Gulasch(B,C), dazu Schupfnudeln(1,5a)

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ DO.

Rohkost Sticks

Cremiges Toskanisches Hähnchen(2,C), dazu Reis

➤ FR.

Grüner Salat mit Äpfeln und Sonnenblumenkernen(8)

Vegetarische Lasagne al forno mit Linsen(2,5a)


### ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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.

