



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 50KW

Datum 13-17.12.2021

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO.	Gurken Salat(8)	Indisches vegetarisches Korma(2), dazu Reis	
➤ DI.	Cremiger Spitzkohlsalat(2,8)	Hähnchen mit Möhren in Curry Rahm(2,C), dazu Kartoffeln <b>oder:</b> Hähnchen Drumsticks mit Kartoffeln vom Blech(C)	
➤ MI.	Bunt gemischter Salat(8)	Käse-Makkaroni mit Pesto(2,5a)	
➤ DO.		Erbseintopf mit Wiener(B,C) <b>oder:</b> Bunte Nudelsuppe mit Wiener und Gemüse(5a,B,C)	Vanille Quark mit Ananas(2)
➤ FR.	Griechischer Salat(2,8)	Paniertes Fischfilet(5a,10) dazu Spinat Orzo(griechische Reismudeln)(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.

