



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 2KW

Datum 10.01-15.01.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert


➤ MO.	Gurkensalat mit Schmand(2,8)	Chili con carne(B), dazu Reis	
➤ DI.	Gemischter Salat(8)	Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße(2) Käse Extra(2)	
➤ MI.		Geflügelfleischbällchen(1,5a,C) dazu Kartoffeln und Kohlrabirahmgemüse(2)	
➤ DO.		Kürbissuppe aus drei verschiedenen Kürbissorten(2) dazu frisches Baguette(5a) <u>oder:</u> als Hauptspeise Milchreis mit heissen Kirschen(2)	Milchreis(2)
➤ FR.	Bunter Salat mit Zuckermais(8)	Überbackene Nudeln mit Spinat und Mozzarella(2,5a)	

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.

