



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 4KW

Datum 24.01-28.01.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Möhren-Äpfel Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2) **oder:**
Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Thunfisch Soße(10)

➤ DI.

Puten Bratwurst in Soße(C,5a) dazu Kartoffelbrei(2) und
Rotkohl

➤ MI.

Orientalische rote Linsensuppe(2) dazu frisches Baguette(5a)
oder: drei Pfannkuchen(1,2,5a) mit Apfelmus als Hauptspeise

Einen Pfannkuchen(1,2,5a) mit
Apfelmus

➤ DO.

Bunt gemischter
Salat(8)

Gulasch ungarische Art(B) dazu frische Spätzle(1,5a)

➤ FR.

Gurkensalat(8)

Gemüsecurry(2), dazu Basmati-Reis


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · 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.

