



KW 5KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 31.01-04.02.2022



## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO+

Gurkensalat(8)

Gnocchetti(5a) dazu eine helle cremige Gemüse Soße(2)

➤ DI+

Möhren-Apfel Salat(8)

Paprika Hähnchen(2,C) dazu Kartoffeln oder; Hähnchen Drumsticks mit Kartoffeln vom Blech(C)

➤ MI+

Rohkost Sticks

Vegetarisches indisches Korma(2) dazu Reis

➤ DO+

Gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a), dazu eine italienische Bolognese(B,7)

➤ FR+

Gemüsecremesuppe mit Kartoffeleinlage(2) dazu frisches Baguette(5a)

Hausgemachter Kuchen(1,2,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432

[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.

