



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 6KW

Datum 07.02-11.02.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit Schnittlauch und Dill(8)

Hühnerfrikassee(2,C) dazu Reis

➤ DI.

Omas Kartoffelsuppe(2), dazu ein Suppenbrötchen(5a) oder:
ein vegetarischer Enchilada mit schwarzen Bohnen und Kürbis(2,5a)

Vanille Dinkel Grießpudding(2,5c)

➤ MI.

Gemischter Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße, Käse Extra(2)

➤ DO.

Möhren-Äpfel Salat(8)

Rinderragout mit Champignons(2,B) dazu mini Kartoffel Knödel

➤ FR.

Fisch Filet paniert(5a,10) dazu Parboiled Reis und Rahmspinat(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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

