



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 7KW

Datum 14.02-18.02.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

MO.	Gemischter Salat(8)	Eier in Senfsoße(1,2,5a,8), dazu Kartoffelpüree(2)	
DI.	Gurkensalat mit Joghurt Dressing(2,8)	Hackbällchen Toscana(B,1,2,5a), dazu Nudeln(5a)	
MI.		Kürbis-Kartoffelsuppe(2), dazu frisches Baguette(5a) oder: Dinkel Pizza Margherita(2,5c)	Dänische Creme mit Süßkirschen(2)
DO.	Möhren-Äpfel Salat(8)	Tortellini(5a) dazu eine Schinken-Sahne Soße(2,C,5a)	
FR.	Rohkost Sticks	Brasilianisches Fischragout(10), dazu 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.

