



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 8KW

Datum 21-25.02.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Chicken Tikka Masala(2,C), dazu Basmati Reis

➤ DI.

Gemischter Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Pesto-Parmesan Soße(2)

➤ MI.

Bauertopf mit Kartoffeln und Hackfleisch(B), dazu frisches
Baguette(5a) **oder:** zwei mini Hamburger zum selber belegen(5a,B)

Hausgemachter Schokoladen
Pudding(2)

➤ DO.

Rahmspinat(2) mit Kartoffeln und einem Ei(1)

➤ FR.

Bunt gemischter Salat mit
Zuckermais(8)

Ofenfrische Möhren Lasagne(2,5a)

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 Verpfle-
gung 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.

