



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 10KW

Datum 07.03-11.03.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Nudeln(5a) dazu eine echte italienische Bolognese(7,B) (Hier darf man sich auch gerne Spaghetti wünschen)

➤ DI.

Möhren-Apfel Salat(8)

Gemüsecurry mit Kichererbsen und Kokosmilch, dazu Reis

➤ MI.

Gemischter Salat mit Paprika, Tomaten und Gurken(8)

Tomatencremesuppe mit Bulgur Einlage(2,5a) dazu frisches Baguette(5a) **oder:** drei Pfannkuchen, dazu Apfelmus(1,2,5a) als Hauptspeise

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

➤ DO.

Gemischter Salat mit Paprika, Tomaten und Gurken(8)

Maccharoni(5a) Quatro fromaggi(2,5a)

➤ FR.

Chicken Nuggets(5a,C,(3 Erdnussöl)) dazu Kartoffelbrei(2) und Erbsen und Möhren

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.

