



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 11KW

Datum 14.03-18.03.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO+

Rohkost Sticks

Zwei Glücksterne(5a,9) dazu Kartoffelbrei(2) und Ketchup

➤ DI*

Gemischter Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini Soße, käse Extra(2)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Gebackene Emmer Bällchen in Rahmsauce(2,5a), dazu Kartoffeln

➤ DO+

Menu 1: Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeln(2), dazu frisches Baguette (5a)oder Menu 2: Käsespätzle(1,2,5a) mit Beilingsalat (9)

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ FR+

Bunt gemischter salat(8)

Chli senze carne(9) dazu Reis

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hocheimer 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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW


11KW

14.03-18.03.2022 Datum

| | ☺☺☺ ☺ | ☺☺☺ | ☺☺ | ☺ | Kommentar |
|--|----------|-----|----|---|-----------|
| Montag | | | | | |
| Rohkost Sticks | | | | | |
| Zwei Geflügel-Wiener(C) dazu Kartoffelbrei(2) und Ke | | | | | |
| | | | | | |
| Dienstag | | | | | |
| Gemischter Salat(8) | | | | | |
| Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini Soße, Käse Ex | | | | | |
| | | | | | |
| Mittwoch | | | | | |
| Gurkensalat(8) | | | | | |
| Gebackene Hähnchenbällchen in Rahmsauce(1,2,5a,C), d | | | | | |
| | | | | | |
| Donnerstag | | | | | |
| | | | | | |
| Menu 1: Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeln(2), dazu fri | | | | | |
| Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a) | | | | | |
| | | | | | |
| Freitag | | | | | |
| Bunt gemischter salat(8) | | | | | |
| Chli con carne(B) dazu Reis | | | | | |
| | | | | | |

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.

