



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

12 KW

Datum

21.03-25.03.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Tomaten-Mozzarella
Salat(2,8)

Gulasch klassischer Art(B), dazu Kartoffeln

➤ DI.

Menu1:Möhren-Kürbiscremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a)
oder **Menu2:** Drei Kartoffel Reibekuchen(1,5a), dazu Apfelmus

Frischkösecreme mit Beerenobst(2)

➤ MI.

Grün gemischter salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine geröstete Paprika Alfredo Soße(2)

➤ DO.

Gurkensalat(8)

Indian Butter Chicken(2.C), dazu Reis

➤ FR.

Fischfilet Paniert(5a,10), dazu Kartoffelstampf(2) und Rahmspinat(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali's Biocatering C.Prisco & R.Alfmann · 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.

