



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

35 KW

Datum 29.08-02.09.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Möhren-Apfel Salat (8)

Zucchini-Hackfleischpfanne(B) dazu Kartoffeln

➤ DI*

Gemischter Blattsalat mit frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a) dazu eine Brokkoli-Käsesoße(2)

➤ MI*

Rohkost Sticks

Putenschnitzel(1,C,5a) dazu Kartoffelbrei(2) und Ketchup

➤ DO*

Gurkensalat(8)

Indisches vegetarisches Korma mit Kichererbsen und hausgemachtem Paneer(2) dazu Basmati Reis

➤ FR*


Menu 1: Kartoffel-Möhrencremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder **Menu 2:** Drei Kartoffelreibepfannkuchen(1,5a) dazu Apfelmus

Grießpudding(5c,2)

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.

