



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 36 KW

Datum 05.09-09.09.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat(8)

Zwei Kinder Bratwürstchen(B,C) dazu Kartoffelbrei(2)

➤ DI*

Menu 1: Kürbiscremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) **oder**
Menu 2: Drei Pfannkuchen(1,2,5a) als Hauptspeise dazu Apfelmus

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

➤ MI*

Gemischter Blattsalat mit frischen Kräutern

Nudeln(5a) mit einer frischen Tomaten-Basilikumsoße (aus deutschen Bioland Tomaten) und Käse Extra(2)

➤ DO*

Apfel-MöhrenSalat (8)

Thai-Hähnchen mit Karotten und Paprika (C) dazu Basmati-Reis

➤ FR*

Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)


Kartoffel-Auflauf mit Reibekäse überbacken (2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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.

