



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 37 KW

Datum 12.09.-16.09.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Möhren-Apfel Salat(8)

Gulasch ungarische Art(B) dazu Salzkartoffeln

➤ DI.

Gemischte Blattsalate mit Tomaten und Gurken(8)

Nudeln(5a) dazu eine Drei-Käse-Soße(2,5a)

➤ MI.

Gurkensalat(8)

Zwei Geflügelhackbällchen(1,5a,C) in einer Tomaten-Sahnesoße(2) dazu Reis

➤ DO.

Menü 1: Orientalische rote Linsensuppe(2) , dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Pizza Margharita(2,5a,5c)

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ FR.

Bunter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)

Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)

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.

