



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

39 KW

Datum

26.09-30.09.2022

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Möhren-Äpfel Salat(8)

Züricher Geschnetzeltes(2,B) dazu Krokette

➤ DI\*

**Menü 1:** Omas Kartoffelsuppe(2) dazu frisches Baguette(5a)  
oder **Menü 2:** Shephard's Pie mit Linsen und eine  
Kartoffelhaube(2)

Milchreis(2)

➤ MI\*

Bunt gemischter Salat  
mit Paprika und Mais(8)

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

➤ DO\*

Gurkensalat(8)

**Menü 1:** Paprika Hähnchen(2,C) dazu Reis oder  
**Menü 2:** Hähnchen Drumsticks (C)mit Kartoffeln vom Blech

➤ FR\*

Rohkost Sticks

Tortellini(5a)dazu eine Pesto-Sahne Soße(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](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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 Verpfle-  
gung 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.

