



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

42 KW

Datum 17.10-21.10.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit Joghurtsoße(2,8)

Fischragout mit Seehechtfilet und Möhren(2,10), dazu Reis

➤ DI*

Rohkost Sticks

Menü 1: Kötbüller in Rahm Soße(1,2,5a,B,C), dazu Kartoffelpüree(2) oder **Menü 2:** Ein Hamburger zum selber belegen(B,5a) dazu Kartoffel Wedges

➤ MI*

Gemischter Blattsalat mit Tomaten und Paprika(8)

Nudeln(5a) Quatro Fromaggi(2,5a)

➤ DO*

Gulasch(B) dazu mini Kartoffelknödel und Rotkohl

➤ FR*

Menü 1: Gemüsecremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Spaghetti(5a) mit Tomatensoße

Hausgemachter Möhrenküchen(1,5a)


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.

