Cali's Bio Catering

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU

KW 41 KW

Datum 10-14.10.2022

	Salat	Hauptgericht	Dessert
MO.		Eine Rindfleisch Frikadelle(1,5a) dazu Kartoffeln und Rahmgemüse(2)	
DI.		**Menü 1:** Kürbissuppe aus drei verschiedene Kürbissorten(2) dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Drei Kartoffelreibepfannkuchen(5a) dazu Apfelmus	Hausgemachter cremiger Vanillepudding(2)
MI.	Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern und hausgemachtem Dressing(8)	**Menü 1**: Pasta alla Norma(5a)(Auberginen-Tomatensoße), dazu Käse(2) extra oder **Menü 2**: Nudeln mit Thunfisch-Tomatensoße(2,10)	
DO.	Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)	Indian Butter Chicken(2,C) dazu Basmati Reis	
FR.	Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)	Kartoffel Gnocchi Alfredo mit verstecktem Blumenkohl(1,2,5a)	

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.