



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 45 KW

Datum 07.11-11.11.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Paprika Hähnchen (2,C), dazu Reis

➤ DI.

Gemischter Salat mit Winterpostelein (8)

Nudeln(5a), dazu eine italienische Linsen-Bolognese (7)

➤ MI.

Apfel-Möhren Salat (8)

Salsberry Steak,(1,2,5a,B), dazu Kartoffelbrei (2)

➤ DO.

Menü 1: Tomatencremesuppe mit Bulgureinlage (2,5a) dazu frisches Baguette(5a) oder **Menu 2:** Brasilianisches Fischragout (2,10) dazu Reis

Zitrone Frischkäsecreme (2)

➤ FR.

Bunt gemischter Salat mit Paprika (8)


Kartoffel-Blumenkohl Gratin mit Gouda 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.

