



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

46 KW


Datum 14.11-18.11.2022

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat mit  
Sauerrahm  
Dressing(2,8) 


Chilli sin Carne, dazu Parboiled Reis

➤ DI\*

Zwei Kinderbratwürste(b,C), dazu Kartoffeln und  
Rahmgemüse(2)

➤ MI\*

Gemischter Salat mit  
frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Basilikumsoße, Käse extra(2) 


➤ DO\*

Apfel-Möhren Salat, mit  
Vollmond Äpfeln(8)

Cremiges toskanisches Hähnchen(2,C), dazu Kartoffelbrei(2)

➤ FR\*

**Menü 1:** Kürbis-Kokos Suppe(2) dazu frisches Baguette(5a)  
oder **Menü 2:** Eine asiatische Mie Nudel Pfanne mit Gemüse  
und Ei(5a, 1)

Milchreis(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.

