



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

48 KW

Datum

28.11-02.12.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)

➤ DI.

Gemischter Salat mit Winterpostelein und Möhren(8)

Nudeln(5a), dazu eine cremige Zucchini Tomatensoße und extra Käse(2)

➤ MI.

Menü 1: Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffel Einlage(2) dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Hähnchen Drumsticks(C) mit Backkartoffeln vom Blech

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO.

Bunter Salat mit Paprika(8)

Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Möhren und Brokkoli(2,C), dazu Reis

➤ FR.

Gurkensalat(8)

Seelachsfilet paniert(5a,10), dazu Kartoffelbrei(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.

