



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

50 KW

Datum 12.12-16.12.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Drei mini Geflügel Hacksteaks(5a,C), dazu Kartoffelbrei(2) und Möhrengemüse

➤ DI*

Grün gemischter Salat(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

➤ MI*

Menü 1: Kürbis-Kartoffelcremesuppe aus drei verschiedenen Kürbissorten(2), dazu frisches Baguette(5a) Oder **Menü 2:** Pizza Margharita(2,5c)

Milchreis(2)

➤ DO*

Gurkensalat(8)

Indian Butter Chicken(2,C), dazu Basmati Reis

➤ FR*

Bunt gemischter Salat mit Zuckermais(8)

Gnocchetti Alfredo mit verstecktem Blumenkohl mit Cheddar(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.

