



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

51 KW

Datum 19.12-23.12.2022

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO

Apfel-Möhren Salat(8)

Hühnerfrikassee(2,C), dazu Reis

➤ DI

**Menü 1:** Omas Kartoffelsuppe(2), dazu frisches Baguette(5a)  
oder **Menü 2:** Drei Pfannkuchen(1,2,5a) als Hauptspeise dazu  
Apfelmus

Ein Pfannkuchen(1,2,5a) mit  
Apfelmus

➤ MI

Gemischter Salat mit  
frischen Kräutern(8)

**Menü 1:** Nudeln(5a), dazu eine klassische italienische  
Bolognese(B) oder **Menü 2:** Nudeln(5a), dazu eine Thunfisch-  
Tomaten Soße(2,10)

➤ DO

Gurkensalat(8)

Vegetarisches Züricher Geschnetzeltes(2,9), dazu Kartoffel  
Rösti

➤ FR

Bunter Salat(8)

Ofenfrische Kürbis Lasagne(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](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.

