



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 3 KW

Datum 16.01-20.01.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Grün gemischter Salat mit Paprika(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Ricottasoße(2)

➤ DI*

Blumenkohl in heller Soße(2,5a) dazu Kartoffeln und eine Rindfleischfrikadelle(1,5a,B)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Gemüsecurry mit hausgemachter Paneer und Kichererbsen(2,8), dazu Basmati Reis

➤ DO*

Menü 1: Hühnersuppen Eintopf mit Kartoffeleinlage(7,C), dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Hähnchen Drumsticks mit Röstkartoffeln vom Blech(C)

Apfelschnee(2)

➤ FR*

Apfel-Möhren Salat(8)

Tortellini(5a), dazu eine cremige Tomatensoße(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.

