



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 4 KW


Datum 23.01-27.01.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bunter Salat mit Mais,
Paprika und Kidney
Bohnen(8) 

Rindergeschnetzeltes(2,B,7), dazu Kartoffelbrei(2)


➤ DI*

Menü 1: Kürbiscremesuppe aus drei verschiedenen Kürbissorten(2),
dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Drei Pfannkuchen(1,2,5a)
mit Apfelmus als Hauptspeise

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

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Italienische Fleischbällchen(1,2,5a.b) in Tomatensoße, dazu Reis 

➤ DO*

Gemischter Salat mit
frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a), dazu eine drei Käse Soße(2,5a)

➤ FR*


Menü 1: Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und ein Ei(1) oder **Menü**
2: Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und Rührei(1)

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 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.

