



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 5 KW

Datum 30.01-03.02.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat(8)

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

➤ DI*

Äpfel-Möhren Salat(8)

Vegetarische Hackpfanne mit Sonnenblumenhack, dazu Kartoffelbrei(2)

➤ MI*

Gemischter Salat mit Winterpostelein und Feldsalat(8)

Nudeln(5a), dazu eine Brokkoli-Parmesansoße(2)

➤ DO*

Gulasch(B), dazu Kartoffelknödel und Rotkohl

➤ FR*

Menü 1: Gemüsecremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a) oder
Menü 2: Spaghetti(5a) mit Tomatensoße

Milchreis(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.

