Cali's Bio Catering

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU

KW 6 KW

Datum 06-10.02.2023

	Salat	Hauptgericht	Dessert
MO.		Zwei Kinderbratwürste(A,B) dazu Kartoffelbrei(2) und Möhrengemüse	
DI.	Grün gemischter Salat(8)	Nudeln(3), dazu eine Tomatencremesoße(2) und Käse extra(2)	
MI.	Gurkensalat(8)	Hühnerfrikassee(2,B), dazu Reis	
DO.		**Menü 1:** Orientalische rote Linsensuppe(2) dazu frisches Baguette(3) oder **Menü 2:** Ein Hamburger zum selber belegen(3,A), dazu Kartoffelsalat(1,2)	Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)
FR.	Bunt gemischter Salat(8)	Kartoffel Gnocchi Auflauf mit Chedder überbacken(1,2,3)	

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · bestellung@calis-biocatering

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Rindfleisch, B=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Weizen, 4=Roggen, 5=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide, 13= Lupine

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.