



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 7 KW

Datum 13.02- 17.02.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO+

Gurkensalat(8)

Toskanisches Hähnchen(2,B), dazu Reis

➤ DI+

Grün gemischter Salat mit
Paprika Streifen(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarellaße(2)

➤ MI+

Bunter Salat mit
Zuckermais(8)

Saftige Hackfleischbällchen(1,3,A), dazu Kartoffelbrei(2)

➤ DO+

Menü 1: Möhren-Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch(2), dazu frisches
Baguette(3) oder **Menü 2:** Käsespätzle(1,2,3), dazu einen Beilagensalat(8)

Kirchjoghurt mit Crunchy(2,3)

➤ FR+

Apfel-Möhren Salat(8)

Vegetarisches Geschnetzeltes(2,9), dazu Kroketten

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 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.

