



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 9 KW

Datum 27.02-03.03.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Vegetarisches Korma(2), dazu Basmati Reis

➤ DI.

Grün gemischter Salat(8)

Nudeln(3), dazu eine italienische Bolognese (A,7)

➤ MI.

Menu 1: Gemüsecremesuppe mit Grießklößen(2,1,3), dazu frisches Baguette(3) oder **Menu 2:** Kaiserschmarrn(1,2,3) als Hauptspeise mit hausgemachtem Apfelkompott

Nachtisch Menu 1: Kaiserschmarrn (1,2,3)

➤ DO.

Apfel-Möhren Salat(8)

Menu 1: Hähnchen in Kräutersoße(2,C) dazu Kartoffeln oder **Menu 2:** Hähnchenkeulen aus dem Ofen mit Kartoffeln und Gemüse vom Blech(B)

➤ FR.

Bunt gemischter salat mit Zuckermais(8)


Vegane Tortellini mit Sonnenblumenhack(3), dazu eine Tomaten-Soße

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali'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.

