



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 10 KW

Datum 06.03-10.03.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Bunt gemischter Salat(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

➤ DI.

Zartes Hähnchengulasch(2,B), dazu Kartoffelbrei(2) und gedämpfte Möhren

➤ MI.

Menü 1: Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Flädle(A,1,2,3), dazu frisches Baguette(3) oder **Menü 2:** Gnocchetti(3), dazu eine Lachs-Sahne Soße(2,10)

Quarkspeise(2)

➤ DO.

Gurkesalat "Tsatsiki Art"(2,8)

Drei Cevapcici(A), dazu Reis und eine Tomaten-Paprika Soße

➤ FR.

Apfel-Möhren Salat(8)


Menü 1: Kartoffel-Schmand Auflauf (1,2) oder **Menü 2:** Kartoffelpuffer(1,3) mit Apfelmus

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.

