



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 11 KW

Datum 13.03-17.03.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO+

Gurkensalat(8)

Putengeschnetzeltes in Gemüserahm(2,B), dazu Reis

➤ DI+

Rohkost Sticks

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Zucchini Soße ,Käse extra(2)

➤ MI+

Menü 1: Klassischer Linseneintopf mit Wiener Würstchen(B), dazu frisches Baguette(3) oder **Menü 2:** Ein Hot Dog(A,B,3), dazu Kroketten und Ketchup

Milchreis(2)

➤ DO+

Menü 1: Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und ein Ei(1) oder **Menü 2:** Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und Rührei(1)

➤ FR+

Bunt gemischter Salat(8)

Lasagne al Forno(2,3,A)


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.

