Cali's Bio Catering

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU

KW 15 KW

Datum 10.04-14.03.2023

	Salat	Hauptgericht	Dessert
MO		Schönen Feiertag	
DI	Apfel-Möhren Salat(8)	Hühnerfrikassee(2,B), dazu Basmati Reis	
MI	Bunt gemischter Salat(8)	Nudeln(3),dazu eine Tomaten-Mozzarellasoße(2)	
DO		**Menü 1:** Kartoffelgulasch mit Wiener(A,B), dazu frisches Baguette(3) oder **Menü 2:** Zwei Wiener(A,B), dazu Backofenkartoffeln und Ketchup	Milchreis mit Erdbeersoße(2)
FR	Gurkensalat mit Joghurt-Dressing(2,8)	Chilli sin Carne, dazu Parboiled Reis	

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.