



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS  KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 48A KW

Datum 23-27.11.2020

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und Ei(1)

Obst

➤ DI*

Gnocchi Auflauf mit Gemüse und Putenschinken(2,5a,C)

Milchreis mit Zimt und Zucker(2)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Indian Butter Chicken(2,C), dazu Basmati Reis

Obst

➤ DO*

gemischter Salat(8)

Orientalische rote Linsensuppe(2), dazu frisches Baguette(5a)

Dinkel Vollkorn Waffeln(1,2,5c)

➤ FR*

Möhren-Apfel Salat(8)

Hackbraten(1,5a,B) dazu Kartoffelbrei(2) und Soße(B)


Joghurtspeise(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · kontakt@calis-biocatering.de

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
 Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen, 5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide
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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS  KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 48B KW

Datum 23-27.11.2020

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und Ei(1)

Obst

➤ DI*

Gnocchi Auflauf mit Gemüse und Räucher Tofu(2,9)

Milchreis mit Zimt und Zucker(2)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Indian Butter Paneer(2) dazu Basmati Reis

Obst

➤ DO*

gemischter Salat(8)

Orientalische rote Linsensuppe(2), dazu frisches Baguette(5a)

Dinkel Vollkorn Waffeln(1,2,5c)

➤ FR*

Möhren-Apfel Salat(8)

Grünkernbraten(1,5a,5c) dazu Kartoffelbrei(2) und Soße


Joghurtspeise(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · kontakt@calis-biocatering.de

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
 Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen, 5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide
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.

