



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

41AKW

Datum

11.10-15.10.2021

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Hähnchen in einer Spinat-Parmesansoße(2,C), dazu Reis

Obst

➤ DI.

Gemischter Salat (8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten Ricotta Soße(2)

Apfelschnee(2)

➤ MI.

Rote Linsensuppe mit Süßkartoffeln(2) dazu frisches Baguette(5a)

Hausgemachter  
Schokoladenpudding(2)

➤ DO.

Salisbury Steak(1,5a,B) dazu Kartoffelbrei(2) und Erbsen und Möhren

Obst

➤ FR.

Rohkost Sticks

Tortillini alla Panna(2,5a,9) (vegetarisch)


Dinkel Vollkornwaffeln(1,2,5c)

### ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

41BKW

Datum

11.10-15.10.2021

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Hausgemachter Paneer in einer Spinat-Parmesansoße(2), dazu Reis

Obst

➤ DI.

Gemischter Salat (8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten Ricotta Soße(2)

Apfelschnee(2)

➤ MI.

Rote Linsensuppe mit Süßkartoffeln(2) dazu frisches Baguette(5a)

Hausgemachter  
Schokoladenpudding(2)

➤ DO.

Quinoa Salisbury Steak(1,5a) dazu Kartoffelbrei(2) und Erbsen und Möhren

Obst

➤ FR.

Rohkost Sticks

Tortellini alla Panna(2,5a,9) (vegetarisch)

Dinkel Vollkornwaffeln(1,2,5c)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432  
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.

