



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 43AKW

Datum 25.10-29.10.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.	Gurkensalat(8)	Züricher geschnetzeltes(2,B) dazu Kartoffelrösti-Ecken	Obst
➤ DI.	Gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)	Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)	Polenta Pudding(2)
➤ MI.		Zwei Hot Dogs zum selber belegen(B,C,5a)	Zwetschgenmus mit Zimtcreme(2)
➤ DO.	Möhrensalat(8)	Indian Butter Chicken(2,C) dazu Reis	Obst
➤ FR.	Bunt gemischter Salat mit Zuckermais(8)	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf (1,2)	Hausgemachter Kuchen(1,2,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Alfmann · 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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

43BKW

Datum

25.10-29.10.2021

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Sämige Gemüsesoße(2) dazu Kartoffelrösti-Ecken

Obst

➤ DI.

Gemischter Salat mit
frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)

Polenta Pudding(2)

➤ MI.

Zwei vegetarische Hot Dogs zum selber belegen(5a,9)

Zwetschgenmus mit Zimtcreme(2)

➤ DO.

Möhrensalat(8)

Indian Butter Paneer(2) dazu Reis

Obst

➤ FR.

Bunt gemischter Salat
mit Zuckermais(8)

Brokkoli-Kartoffel-Auflauf (1,2)

Hausgemachter Kuchen(1,2,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Alfmann · 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 Verpfle-
gung 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.

