



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 2AKW

Datum 10.01-15.01.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.	Gurkensalat mit Schmand(2,8)	Chili con carne(B), dazu Reis	Obst
➤ DI.	Gemischter Salat(8)	Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße(2) Käse Extra(2)	Joghurtspeise(2)
➤ MI.		Geflügelfleischbällchen(1,5a,C) dazu Kartoffeln und Kohlrabirahmgemüse(2)	Obst
➤ DO.		Kürbissuppe aus drei verschiedenen Kürbissorten(2) dazu frisches Baguette(5a) <u>oder:</u> als Hauptspeise Milchreis mit heissen Kirschen(2)	Milchreis(2)
➤ FR.	Bunter Salat mit Zuckermais(8)	Überbackene Nudeln mit Spinat und Mozzarella(2,5a)	Hausgemachter Kuchen(1,2,5a)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Alfmann · 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 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 2AKW

Datum 10.01-15.01.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit Schmand(2,8)

Chili sin carne(9), dazu Reis

Obst

➤ DI.

Gemischter Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße(2)
Käse Extra(2)

Joghurtspeise(2)

➤ MI.

Vegetarische Bällchen(1,2,5a) dazu Kartoffeln und
Kohlrabirahmgemüse(2)

Obst

➤ DO.

Kürbissuppe aus drei verschiedenen Kürbissorten(2) dazu
frisches Baguette(5a) oder: als Hauptspeise Milchreis mit
heissen Kirschen(2)

Milchreis(2)

➤ FR.

Bunter Salat mit Zuckermais(8)

Überbackene Nudeln mit Spinat und Mozzarella(2,5a)


Hausgemachter Kuchen(1,2,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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

