



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

38 KW

Datum

19.09.23.09.2022

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Zwei Geflügelwiener(C) dazu Erbsen - Möhrengemüse und Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DI.

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern (8)

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

Joghurtspeise(2)

➤ MI.

Käsespätzle(1,2,5a) dazu einen Beilagensalat(8)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO.

Tomaten-Mozzarella Salat(2,8)

Cremiges toskanisches Hähnchen (2,C) dazu Reis

Obst

➤ FR.

Gurkensalat(8)

Seelachsfilet paniert(5a,10) dazu Kartoffeln und Remoulade(1,2)

Hausgemachter Möhrenkuchen(1,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


**Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto:kontakt@calis-biocatering.de)

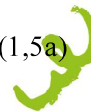
Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)

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.





KW 38KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 19.09-23.09.2022



### Salat

### Vegetarisch Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Zwei Quinoa Gemüsetaler dazu Erbsen - Möhrengemüse und Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DI\*

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern (8)

Nudeln(5a) mit einer Tomaten-Ricotta-Soße (2)

Joghurtspeise(2)

➤ MI\*

Käsespätzle(1,2,5a) dazu einen Beilagensalat(8)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO\*

Tomaten-Mozzarella Salat(2,8)

Cremige toskanische Gemüsepfanne mit Reis (2,9)

Obst

➤ FR\*

Gurkensalat (8)

Bratfilet(5a,9) dazu Kartoffeln und Remoulade(1,2)


Hausgemachter Möhrenkuchen(1,5a)

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.

