



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 








KW 47 KW

Datum 21.11-25.11.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

 MO.	Grün gemischter Salat mit Feldsalat(8)	Nudeln(5a), dazu eine drei-Käsesoße(2,5a)	Obst
 DI.	Apfel-Möhren Salat(8)	Chicken Parmesan(2,5a,C), dazu Kartoffelbrei(2)	Cremiger Polenta Pudding(2)
 MI.	Gurkensalat mit Schnittlauch(8)	Gemüsecurry mit hausgemachter Paneer und Kichererbsen(2), dazu Reis	Obst
 DO.		Menü 1: Kartoffeleintopf mit Wiener(B,C), dazu frisches Baguette(5a) oder Menü 2: Currywurst(B,C) mit Kroketten	Zimt Joghurt mit Crunchy(2,5a)
 FR.	Rohkost Sticks	Tortellini(5a), dazu eine Tomaten-Sahnesoße(2)	Hausgemachter Kuchen(1,2,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 47KW

Datum 21.11-25.11.2022

Salat

Vegetarisch Hauptgericht

Dessert

MO.	Grün gemischter Salat mit Feldsalat(8)	Nudeln(5a), dazu eine drei-Käsesoße(2,5a)	Obst
DI.	Apfel-Möhren Salat(8)	Vegetarisches "Chicken Parmesan"(2,5a,9), dazu Kartoffelbrei(2)	Cremiger Polenta Pudding(2)
MI.	Gurkensalat mit Schnittlauch(8)	Gemüsecurry mit hausgemachter Paneer und Kichererbsen(2), dazu Reis	Obst
DO.		Menü 1: Kartoffeleintopf mit vegetarische Wiener(5a,9), dazu frisches Baguette (5a) oder Menü 2: Vegetarische Currywurst(5a,9) mit Kroketten	Zimt Joghurt mit Crunchy(2,5a)
FR.	Rohkost Sticks	Tortellini(5a), dazu eine Tomaten-Sahnesoße(2)	Hausgemachter Kuchen(1,2,5a)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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

