



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

49 KW

Datum

05.12-09.12.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Fischragout mit Seehechtfilet und Möhren(2,10), dazu Reis

Topfenmus mit Beerenobst(2)

➤ DI.

Bunter Salat mit Kidney Bohnen(8)

Schwäbische Hackfleischpfanne(B),dazu Kartoffelpüree(2)

Obst

➤ MI.

Grün gemischter Salat mit Feldsalat(8)

Nudeln(5a), dazu eine Brokkoli-Käse Soße(2)

Weißer Schokoladen Pudding mit Dinkel Grieß(2,5c)

➤ DO.

Gulasch(B), dazu mini Kartoffelknödel und Rotkohl

Obst

➤ FR.

Gemüsecremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a)

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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 49KW

Datum 05.12-09.12.2022

Salat

Vegetarisch Hauptgericht

Dessert

➤ MO.	Gurkensalat(8)	Gemüseragout mit Möhren und Kichererbsen(2), dazu Reis	Topfenmus mit Beerenobst(2)
➤ DI.	Bunter Salat mit Kidney Bohnen(8)	Schwäbische Hackfleischpfanne mit Sonnenblumenhack, dazu Kartoffelpüree(2)	Obst
➤ MI.	Grün gemischter Salat mit Feldsalat(8)	Nudeln(5a), dazu eine Brokkoli-Käse Soße(2)	Weißer Schokoladen Pudding mit Dinkelgrieß(2,5c)
➤ DO.		Vegetarisches Gulasch mit Jackfruit und Seitan(5a), dazu mini Kartoffelknödel und Rotkohl	Obst
➤ FR.		Gemüsecremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a)	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.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.

