



KW 10 KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 06.03-10.03.2023



Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bunt gemischter Salat(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Grießpudding(2,3)

➤ DI*

Zartes Hähnchengulasch(2,B), dazu Kartoffelbrei(2) und gedämpfte Möhren

Obst

➤ MI*

Gnocchetti(3), dazu eine Lachs-Sahne Soße(2,10)

Quarkspeise(2)

➤ DO*

Gurkesalat "Tsatsiki Art"(2,8)

Drei Cevapcici(A), dazu Reis und eine Tomaten-Paprika Soße

Obst

➤ FR*

Apfel-Möhren Salat(8)

Kartoffelpuffer(1,3) mit Apfelmus


American Chocolate Cookies(1,2,3)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · bestellung@calis-biocatering

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Rindfleisch, B=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Weizen, 4=Roggen, 5=Dinkel, 6=Hafer,
7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide, 13= Lupine
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

10 KW

Datum

06.03-10.03.2023

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bunt gemischter Salat(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Grießpudding(2,3)

➤ DI*

Zartes vegetarisches Gulasch(2,9), dazu Kartoffelbrei(2) und gedämpfte Möhren

Obst

➤ MI*

Hausgemachte Gemüsebrühe mit Flädle(1,2,3), dazu frisches Baguette(3)

Quarkspeise(2)

➤ DO*

Gurkesalat "Tsatsiki Art"(2,8)

Zwei Grünkernküchlein(1,3,5), dazu Reis und eine Tomaten-Paprika Soße

Obst

➤ FR*

Apfel-Möhren Salat(8)

Kartoffelpuffer(1,3) mit Apfelmus


American Chocolate Cookies(1,2,3)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · bestellung@calis-biocatering

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Rindfleisch, B=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Weizen, 4=Roggen, 5=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11= Sesamsamen, 12= Schwefeloxide, 13= Lupine
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.

