



KW 38 KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 18.09-22.09.2023



Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Drei mini Geflügel Hacksteaks(B,3), dazu Kartoffelbrei(2) mit Erbsen und Möhrengemüse

Vanille Grießpudding(2,5)

➤ DI*

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern(8)

Nudeln(3) Quatro Formaggi(vier verschiedene Käsesorten)(2,3)

Obst

➤ MI*

Pizza Margharita(2,5)

Himbeer-Mascarpone Creme(2)

➤ DO*

Apfel-Möhren Salat(8)

Mediterranes Rinderragout(B), dazu Kartoffeln

Obst

➤ FR*

Gurkensalat(8)

Indisches Korma mit Kichererbsen und hausgemachtem Paneer(2), dazu Basmati Reis

Dinkel Vollkorn Waffeln(1,2,5)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali'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

38KW

Datum

18.09-22.09.2023

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Zwei Quinoa Taler, dazu Kartoffelbrei(2) mit Erbsen und Möhrengemüse

Vanille Grießpudding(2,5)

➤ DI*

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern(8)

Nudeln(3) Quatro Formaggi(vier verschiedene Käsesorten)(2,3)

Obst

➤ MI*

Pizza Margharita(2,5)

Himbeer-Mascarpone Creme(2)

➤ DO*

Apfel-Möhren Salat(8)

Mediterranes Gemüseragout mit Seitan(3), dazu Kartoffeln

Obst

➤ FR*

Gurkensalat(8)

Indisches Korma mit Kichererbsen und hausgemachtem Paneer(2), dazu Basmati Reis

Dinkel Vollkorn Waffeln(1,2,5)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali'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.

