



KW

44KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISHEM ANBAU



Datum

28.10-01.11.2024

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Apfel-Möhren Salat(8)

Züricher Geschnetzeltes(2,A), dazu Kartoffelrösti

Obst

➤ DI\*

Tomatencremesuppe mit Bulgur Einlage(2,3,7),  
dazu frisches Baguette(3)

Ein Pfannkuchen(1,2,3),  
dazu Apfelmus

➤ MI\*

Bunt gemischter Salat mit  
Kohlrabi und  
Zuckermais(8)

Vollkorn Nudeln(3) Quatro Formaggi(2,3,7)

Vanillepudding(2)

➤ DO\*

Gurkensalat mit  
Joghurt-Dressing(2,8)

Indisches Mango Hähnchen(2,B,8), dazu Basmati Reis

Obst

➤ FR\*

Ein Ei(1), dazu Kartoffeln und Rahmspinat(2)

Joghurtspeise(2)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
# [www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto: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 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

44KW

Datum

28.10-01.11.2024

Vegetarisch

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Apfel-Möhren Salat(8)

Vegetarisches Züricher Geschnitzeltes mit Soja Streifen(2,9),  
dazu Kartoffelrösti

Obst

➤ DI\*

Tomatencremesuppe mit Bulgur Einlage(2,3,7),  
dazu frisches Baguette(3)

Ein Pfannkuchen(1,2,3),  
dazu Apfelmus

➤ MI\*

Bunt gemischter Salat mit  
Kohlrabi und  
Zuckermais(8)

Vollkorn Nudeln(3) Quatro Formaggi(2,3,7)

Vanillepudding(2)

➤ DO\*

Gurkensalat mit  
Joghurt-Dressing(2,8)

Indisches Mango Paneer(2,8), dazu Basmati Reis

Obst

➤ FR\*

Ein Ei(1), dazu Kartoffeln und Rahmspinat(2)

Joghurtspeise(2)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Calis's Biocatering Catherine Prisco** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto: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.

