



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 10 KW

Datum 02-06.03.20

Salat

Hauptgericht

Dessert

► MO*

Möhrensalat(8)

Buntes Rindergeschnetzeltes(2,B) dazu Kartoffeln

► DI*

gemischter Salat
mit Winter
Postelein(8)

Orecchiette Pasta(5a) mit einer Brokkoli-
Parmesan Soße(2)

► MI*

Menu 1: Omas Kartoffelsuppe dazu frisches Baguette(5a) | Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

Menu 2: Rohost | Schupfnudeln(1,5a) mit Zimt und Zucker | Apfelmus

► DO*

Putenschnitzel(5a,C) dazu Reis und
Rahmgemüse(2)

► FR*

Gurkensalat mit
Schnittlauch(8)

Ofenfrische Lasagne mit Bechamelsoße und
Mozzarella überbacken(2,5a)

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.

