



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 9KW

Datum 24-28.02.20

Salat

Hauptgericht

Dessert

► MO*

Rohkost

Rosenmontag: Wiener Würstchen(B,C) mit Brötchen, Ketchup und Nudelsalat(1,2,5a)

► DI*

Menu 1: Kürbis-Kartoffelsuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder Menu 2: Kürbis-Kartoffel Fritatta mit Cheddar Kruste(1,2) dazu frisches Baguette(5a)

Milchreis(2)

► MI*

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern(8)

Schwedische Köttbullar(1,2,5a) dazu Kartoffelbrei(2)

► DO*

Gurkensalat(8)

Blumenkohl Curry mit Süßkartoffeln(2) dazu Basmati Reis

► FR*

Bunter Salat mit Mais und Paprika(2,8)

Schinken Nudeln dazu Tomatensoße(C,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.

