



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 43 KW

Datum 24.10-28.10.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Drei mini Geflügel Hacksteaks(5a,C), dazu Kartoffelbrei(2) und Möhrengemüse

Obst

➤ DI*

Grün gemischter Salat mit Winterpostelein(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Kokos Milchreis(2)

➤ MI*

Menü 1: Omas Kartoffelsuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder
Menü 2: Pizza Margharita(2,5c)

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ DO*

Rohkost Sticks

Hühnerfrikassee(2,C), dazu Reis

Obst

➤ FR*

Gurken Salat(8)

Ofenfrische Kürbis Lasagne mit Sonnenblumen Hack(2,5a)


Vollkorn Dinkel Waffeln(1,2,5a)

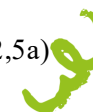
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 43KW

Datum 24-28.10.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Zwei Quinoa Bratlinge, dazu Kartoffelbrei(2) und Möhrengemüse

Obst

➤ DI*

Grün gemischter Salat mit Winterpostelein(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Kokos Milchreis(2)

➤ MI*

Menü 1: Omas Kartoffelsuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder
Menü 2: Pizza Margharita(2,5c)

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ DO*

Rohkost Sticks

Tofufrikassee(2,9), dazu Reis

Obst

➤ FR*

Gurken Salat(8)

Ofenfrische Kürbis Lasagne mit Sonnenblumen Hack(2,5a)


Vollkorn Dinkel Waffeln(1,2,5a)

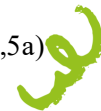
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 




KW 43 KW

Datum 24.10-28.10.2022

	😊😊😊😊	😊😊😊	😊😊	😊	Kommentar
Montag					
Drei mini Geflügel Hacksteaks(5a,C), dazu Kartoffel					
Obst					
Dienstag					
Grün gemischter Salat mit Winterpostelein(8)					
Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)					
Kokos Milchreis(2)					
Mittwoch					
Menü 1: Omas Kartoffelsuppe(2) dazu frisches Baguette					
Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)					
Donnerstag					
Rohkost Sticks					
Hühnerfrikassee(2,C), dazu Reis					
Obst					
Freitag					
Gurken Salat(8)					
Ofenfrische Kürbis Lasagne mit Sonnenblumen Hack					
Vollkorn Dinkel Waffeln(1,2,5a)					



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

sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

