



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 45 KW

Datum 07.11-11.11.2022

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Paprika Hähnchen (2,C), dazu Reis

Obst

➤ DI.

Gemischter Salat mit Winterpostelein (8)

Nudeln(5a), dazu eine italienische Linsen-Bolognese (7)

Grießpudding(2,5a)

➤ MI.

Apfel-Möhren Salat (8)

Salsberry Steak,( 1,2,5a,B), dazu Kartoffelbrei (2)

Obst

➤ DO.

**Menü 1:** Tomatencremesuppe mit Bulgureinlage (2,5a) dazu frisches Baguette(5a) oder **Menu 2:** Brasilianisches Fischragout (2,10) dazu Reis

Zitrone Frischkäsecreme (2)

➤ FR.

Bunt gemischter Salat mit Paprika (8)

Kartoffel-Blumenkohl Gratin mit Gouda überbacken(2)

Honigwaffeln (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](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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 45KW

Datum 07.11-11.11.2022

Vegetarisch

**Salat**

**Hauptgericht**

**Dessert**

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Vegetarisches Paprika "Hähnchen" (2,9), dazu Reis

Obst

➤ DI.

Gemischter Salat mit Winterpostelein (8)

Nudeln(5a), dazu eine italienische Linsen-Bolognese (7)

Grießpudding(2,5a)

➤ MI.

Apfel-Möhren Salat (8)

Salsberry Steak mit Sonnenblumenhack ( 1,2,5a), dazu Kartoffelbrei (2)

Obst

➤ DO.

Tomatencremesuppe mit Bulgureinlage (2,5a)

Zitrone Frischkäsecreme (2)

➤ FR.

Bunt gemischter Salat mit Paprika (8)

Kartoffel-Blumenkohl Gratin mit Gouda überbacken(2)


Honigwaffeln (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](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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 45 KW

Datum 07.11-11.11.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
<b>Montag</b>					
Gurkensalat(8)					
Paprika Hähnchen (2,C), dazu Reis					
Obst					
<b>Dienstag</b>					
Gemischter Salat mit Winterpostelein (8)					
Nudeln(5a), dazu eine italienische Linsen-Bolognese					
Grießpudding(2,5a)					
<b>Mittwoch</b>					
Apfel-Möhren Salat (8)					
Salsberry Steak,( 1,2,5a,B), dazu Kartoffelbrei (2)					
Obst					
<b>Donnerstag</b>					
Menü 1: Tomatencremesuppe mit Bulgureinlage (2,5)					
Zitrone Frischkäsecreme (2)					
<b>Freitag</b>					
Bunt gemischter Salat mit Paprika (8)					
Kartoffel-Blumenkohl Gratin mit Gouda überbacken					
Honigwaffeln (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.

