



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 47 KW

Datum 21.11-25.11.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.	Grün gemischter Salat mit Feldsalat(8)	Nudeln(5a), dazu eine drei-Käsesoße(2,5a)	Obst
➤ DI.	Apfel-Möhren Salat(8)	Chicken Parmesan(2,5a,C), dazu Kartoffelbrei(2)	Cremiger Polenta Pudding(2)
➤ MI.	Gurkensalat mit Schnittlauch(8)	Gemüsecurry mit hausgemachter Paneer und Kichererbsen(2), dazu Reis	Obst
➤ DO.		Menü 1: Kartoffeleintopf mit Wiener(B,C), dazu frisches Baguette(5a) oder Menü 2: Currywurst(B,C) mit Kroketten	Zimt Joghurt mit Crunchy(2,5a)
➤ FR.	Rohkost Sticks	Tortellini(5a), dazu eine Tomaten-Sahnesoße(2)	Hausgemachter Kuchen(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 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 47KW

Datum 21.11-25.11.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert


➤ MO.	Grün gemischter Salat mit Feldsalat(8)	Nudeln(5a), dazu eine drei-Käsesoße(2,5a)	Obst
➤ DI.	Apfel-Möhren Salat(8)	Vegetarisches "Chicken Parmesan"(2,5a,9), dazu Kartoffelbrei(2)	Cremiger Polenta Pudding(2)
➤ MI.	Gurkensalat mit Schnittlauch(8)	Gemüsecurry mit hausgemachter Paneer und Kichererbsen(2), dazu Reis	Obst
➤ DO.		Menü 1: Kartoffeleintopf mit vegetarische Wiener(5a,9), dazu frisches Baguette (5a) oder Menü 2: Vegetarische Currywurst(5a,9) mit Kroketten	Zimt Joghurt mit Crunchy(2,5a)
➤ FR.	Rohkost Sticks	Tortellini(5a), dazu eine Tomaten-Sahnesoße(2)	Hausgemachter Kuchen(1,2,5a)

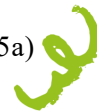
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 47 KW

Datum 21.11-25.11.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Grün gemischter Salat mit Feldsalat(8)					
Nudeln(5a), dazu eine drei-Käsesoße(2,5a)					
Obst					
Dienstag					
Apfel-Möhren Salat(8)					
Chicken Parmesan(2,5a,C), dazu Kartoffelbrei(2)					
Cremiger Polenta Pudding(2)					
Mittwoch					
Gurkensalat mit Schnittlauch(8)					
Gemüsecurry mit hausgemachter Paneer und Kichere					
Obst					
Donnerstag					
Menü 1: Kartoffeleintopf mit Wiener(B,C), dazu fris					
Zimt Joghurt mit Crunchy(2,5a)					
Freitag					
Rohkost Sticks					
Tortellini(5a), dazu eine Tomaten-Sahnesoße(2)					
Hausgemachter Kuchen(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.

