



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

48 KW

Datum

28.11-02.12.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)

Obst

➤ DI.

Gemischter Salat mit Winterpostelein und Möhren(8)

Nudeln(5a), dazu eine cremige Zucchini Tomatensoße und extra Käse(2)

Pflaumenmus mit Vanillecreme(2)

➤ MI.

Menü 1: Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffel Einlage(2) dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Hähnchen Drumsticks(C) mit Backkartoffeln vom Blech

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO.

Bunter Salat mit Paprika(8)

Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Möhren und Brokkoli(2,C), dazu Reis

Obst

➤ FR.

Gurkensalat(8)

Seelachsfilet paniert(5a,10), dazu Kartoffelbrei(2)

Vollkorn Dinkel Waffeln Vanille und Schoko(2,5c)

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

48 KW

Datum

28.11-02.12.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)

Obst

➤ DI*

Gemischter Salat mit Winterpostelein und Möhren(8)

Nudeln(5a), dazu eine cremige Zucchini Tomatensoße und extra Käse(2)

Pflaumenmus mit Vanillecreme(2)

➤ MI*

Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffel einlage(2) dazu frisches Baguette(5a)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO*

Bunter Salat mit Paprika(8)

Sojageschnetzeltes in Curryrahm mit Möhren und Brokkoli(2,9), dazu Reis

Obst

➤ FR*

Gurkensalat(8)

Japanisches Bratfilet paniert(5a,9), dazu Kartoffelbrei(2)

Vollkorn Dinkel Waffeln Vanille und Schoko(2,5c)


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 48 KW

Donnerstag 28.11-02.12.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)					
Obst					
Dienstag					
Gemischter Salat mit Winterpostelein und Möhre					
Nudeln(5a), dazu eine cremige Zucchini Tomate					
Pflaumenmus mit Vanillecreme(2)					
Mittwoch					
Menü 1: Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffel Ei					
Hausgemachter Schokopudding(2)					
Donnerstag					
Bunter Salat mit Paprika(8)					
Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Möhren					
Obst					
Freitag					
Gurkensalat(8)					
Seelachsfilet paniert(5a,10), dazu Kartoffelbrei(4)					
Vollkorn Dinkel Waffeln Vanille und Schoko(2,5c)					



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.

