



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 44 KW

Datum 31.10-04.11.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert


MO*	Möhren-Äpfel Salat(8)	Bunte Hackfleischpfanne mit Butternut Kürbis(B), dazu Kartoffeln	Obst
DI*	Herbstlicher gemischter Salat mit Gurken und Paprika(8)	Tomaten-Mozzarella-Soße(2), dazu Nudeln(5a)	Joghurt mit Süßkirchen(2)
MI*		Menü 1: Möhren-Kartoffelcremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a) oder Menü 2: Drei Pfannkuchen(1,2,5a) mit Apfelmus als Hauptspeise	Ein Pfannkuchen(1,2,5a), dazu Apfelmus
DO*	Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)	Chicken Tikka Masala(2,C), dazu Reis	Obst
FR*	Bunter Salat mit Zuckermais und Kidney Bohnen(8)	Menü 1: Champignonrahmsoße(Jägersoße)(2), dazu frische Spätzle(1,5a) oder Menü 2: Schinken Rahmsoße(2,C) dazu frische Spätzle(1,5a)	Hausgemachter Schokopudding(2)

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 44KW

Datum 31.10-04.11.2022

Salat

Vegetarisch Hauptgericht

Dessert

➤ MO	Möhren-Äpfel Salat(8)	Bunte vegetarische Hackpfanne mit Butternut Kürbis(9), dazu Kartoffeln	Obst
➤ DI	Herbstlicher gemischter Salat mit Gurken und Paprika(8)	Tomaten-Mozzarella-Soße(2), dazu Nudeln(5a)	Joghurt mit Süßkirchen(2)
➤ MI		Menü 1: Möhren-Kartoffelcremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a) oder Menü 2: Drei Pfannkuchen(1,2,5a) mit Apfelmus als Hauptspeise	Ein Pfannkuchen(1,2,5a), dazu Apfelmus
➤ DO	Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)	Paneer Tikka Masala(2), dazu Reis	Obst
➤ FR	Bunter Salat mit Zuckermais und Kidney Bohnen(8)	Champignonrahmsoße(Jägersoße)(2), dazu frische Spätzle(1,5a)	Hausgemachter Schokopudding(2)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

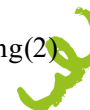
Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · kontakt@calis-biocatering.de

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 44 KW

Datum 31.10-04.11.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Möhren-Äpfel Salat(8)					
Bunte Hackfleischpfanne mit Butternut Kürbis(B), da					
Obst					
Dienstag					
Herbstlicher gemischter Salat mit Gurken und Paprik					
Tomaten-Mozzarellasoße(2), dazu Nudeln(5a)					
Joghurt mit Süßkirchen(2)					
Mittwoch					
Menü 1: Möhren-Kartoffelcremesuppe(2), dazu frisch					
Ein Pfannkuchen(1,2,5a), dazu Apfelmus					
Donnerstag					
Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)					
Chicken Tikka Masala(2,C), dazu Reis					
Obst					
Freitag					
Bunter Salat mit Zuckermais und Kidney Bohnen(8)					
Menü 1: Champignonrahmsoße(Jägersoße)(2), dazu f					
Hausgemachter Schokopudding(2)					



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.

