



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 12A KW

Datum 16.03-20.03.20

Cali's Bistro

Salat

Hauptgericht

Dessert

► **MO***

Beilagensalat (8)

Nudeln(5a) dazu eine italienische Bolognese Soße(B,7)

Obst

► **DI***

Beilagensalat (8)

Kartoffelgratin(2), dazu Hähnchen Schänkel Tandoori-Masala(C)

Ein Pfannekuchen(1,2,5a) mit Apfelmus

► **MI***

Beilagensalat (8)

Paprika-Sahne Hähnchen(2,C), dazu Reis

Joghurtspeise (2)

► **DO***

Beilagensalat (8)

Rahmspinat(2) dazu Salzkartoffeln und ein Schinken - Käse Omlette (1,2,C)

Obst

► **FR***

Beilagensalat (8)

Tortellini(5a) dazu eine Lachscremesoße (2,10)

Reiswaffeln mit Schoko(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

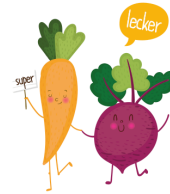
DE-ÖKO-006

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 12A KW


Datum 16.03-20.03.20

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Beilagensalat (8)					
Nudeln(5a) dazu eine italienische Bolognese Soße(1)					
Obst					
Dienstag					
Beilagensalat (8)					
Kartoffelgratin(2), dazu Hähnchen Schänkel Tandoori					
Ein Pfannekuchen(1,2,5a) mit Apfelmus					
Mittwoch					
Beilagensalat (8)					
Paprika-Sahne Hähnchen(2,C), dazu Reis					
Joghurtspeise (2)					
Donnerstag					
Beilagensalat (8)					
Rahmspinat(2) dazu Salzkartoffeln und ein Schinken					
Obst					
Freitag					
Beilagensalat (8)					
Tortellini(5a) dazu eine Lachscremesoße (2,10)					
Reiswaffeln mit Schoko(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

die Schulverpflegung". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

