



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 29AKW

Datum 13.07-17.07.20

Salat

Hauptgericht

Dessert

► MO*

Möhren-Apfel Salat(8)

Paprika Hähnchen(2,C) dazu Reis

Beeren schicht Dessert mit Quark(2)

► DI*

Tomatensalat(8)

Ofenfrische Kartoffel Lasagne(2)

Obst

► MI*

Bunter Sommer Salat(8)

Nudeln dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

hausgemachter Schokopudding(2)

► DO*

Gurkensalat mit frischen Kräutern(8)

Schlemmer Frikadellen(1,2,5a,B) dazu Kartoffelbrei(2)

Obst

► FR*

Rohkost Sticks

Tortellini(5a) mit Spinat-Sahne Soße(2)

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

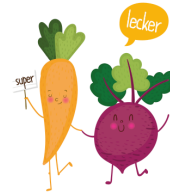


Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU




KW 29AKW

Datum 13.07-17.07.20

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Möhren-Apfel Salat(8)					
Paprika Hähnchen(2,C) dazu Reis					
Beeren schicht Dessert mit Quark(2)					
Dienstag					
Tomatensalat(8)					
Ofenfrische Kartoffel Lasagne(2)					
Obst					
Mittwoch					
Bunter Sommer Salat(8)					
Nudeln dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)					
hausgemachter Schokopudding(2)					
Donnerstag					
Rohkost Sticks					
Schlemmer Frikadellen(1,2,5a,B) dazu Kartoffelbrei					
Obst					
Freitag					
Rohkost Sticks					
Tortellini(5a) mit Spinat-Sahne Soße(2)					
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.

