



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 32KW

Datum 03-07.08.2020

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

► MO\*

Gurkensalat(8)

Hühnerfrikassee(2,C) dazu Reis

► DI\*

Tomaten-Mozzarella  
Salat(2,8)

Mediterrane Ofenkartoffeln mit Gemüse, dazu Kräuterquark(2)

► MI\*

Gemischter Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten- Basilikum Soße, Käse extra(2)

► DO\*

Eine Bratwurst(B,C) dazu Kartoffelbrei(2) und Erbsen - Möhren  
Gemüse

► FR\*

Rohkost

Brasilianischer Fischragout(2,10), dazu frisches Baguette(5a)

Milchreis(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](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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.

