



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 15KW

Datum 12.04-16.04.2021

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit  
Kräuterschmand(2,8)

Gulasch ungarische Art(B) dazu Kartoffeln

➤ DI.

Grün gemischter  
Salat(8)

Drei Käse Maccharoni(2,5a)

➤ MI.

Möhren-Apfel Salat(8)

Chicken Korma(2,C) dazu Basmati Reis

➤ DO.

Buchstabensuppe mit Möhren und Ei(1,5a), dazu frisches  
Baguette(5a)

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ FR.

Rohkost Sticks


Cous Cous(5a), dazu gedämpftes Gemüse und Tomatensoße  
**oder:** Rindfleisch Hamburger zum selber belegen(B,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Alfmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432  
[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 Verpfle-  
gung 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.

