



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 17KW

Datum 26.04-30.04.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

MO.	Gurkensalat(8)	Kräuter Hähnchen mit frischem Bärlauch und Parmesan(2,C) dazu Spätzle(1,5a)	
DI.		Gemüsecremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a)	Pfannkuchen(1,2,5a) mit Apfelmus
MI.	Möhren-Apfel Salat(8)	Italienische Hackbällchen(1,2,5a,B) dazu cremige Polenta(2)	
DO.	Rohkost Sticks	Gemüsecurry mit Kichererbsen, dazu Basmati Reis	
FR.	Saisonaler gemischter Salat(8)	Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)	

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432
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.

