



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 19KW

Datum 10.05-14.05.2021

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Indian Butter Chicken(2,C), dazu Basmati Reis

➤ DI.

Frisches Kaisergemüse(2), dazu Kartoffelbrei(2) und ein Käsebratling(1,2,5a)

➤ MI.

Bunt gemischter Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine Thunfisch-Tomatensoße(2,10) **oder:**  
Nudeln(5a), dazu eine Bolognesesoße(B)

➤ DO.

Schönen Feiertag

➤ FR.

Saisonaler gemischter Salat(8)

Maultaschensuppe mit Kartoffelwürfeln(2,5a)

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · 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 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.

