



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 20KW

Datum 17.05-21.05.2021

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert


➤ MO.	Kohlrabi-Gurken Salat in Kräutermarinade(8)	Rindergeschnitztes mit "versteckten" Champignons(2,B), dazu frische Spätzle(1,5a)	
➤ DI.		Kartoffel-Möhrencremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a) <b>oder:</b> Mediterrane Ofenkartoffeln mit Gemüse und Schafskäse(2), dazu frisches Baguette(5a)	Erdbeer-Quark Traum(2)
➤ MI.		Orechiette Pasta(5a), dazu eine drei Käse Soße(2) und frisches Gemüse	
➤ DO.	Bunt gemischter Salat(8)	Chicken Parmesan in Tomatensoße(2,5a,C), dazu Kartoffelbrei(2)	
➤ FR.	Rohkost Sticks	Glücksterne(5c,9), dazu Gemüsereis und Joghurt-Dip(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.

