



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 27KW

Datum 05.07-09.07.2021

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert


➤ MO.	Bunter Gemüsesalat(8)	Indian butter Chicken(2,C) dazu Basmati Reis	
➤ DI.	Gurkensalat(8)	Ofenfrische Kartoffel-Gemüse Lasagne(2)	Zitronencreme(2)
➤ MI.	Saisonaler gemischter Salat(8)	Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2) <b>oder:</b> eine Tomaten-Thunfisch Soße(2,10)	
➤ DO.		Schlemmer Frikadellen(1,2,B,5a), dazu Salzkartoffeln und Gemüse der Saison <b>oder:</b> Zwei mini Hamburger zum selbst belegen(B,5a)	
➤ FR.	Veganer Farmersalat mit Sonnenblumenkernen (8,9)	Gnocchi, dazu eine leichte Sahnesoße mit Zucchini und Kirschtomaten(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.

