



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

28 KW

Datum

12.07-16.07.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit
frischem Schnittlauch(8)

Nudeln(5a) Quatro Frommaggi(2,5a)

➤ DI.

Chicken Nuggets(5a,C) dazu Kartoffelpüree(2) und glasiertes
Gemüse(2)

➤ MI.

Zucchinicremesuppe mit Kartoffeleinlage(2) dazu frisches
Baguette(5a) und Kräuterfrischkäse(2) **oder:** Indisches
vegetarisches Korma(2), dazu Basmati Reis

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ DO.

Tomaten-Mozzarella
Salat mit frischem
Basilikum(2)

Züricher geschnetztes(2,B) dazu Rösti

➤ FR.

Saisonaler gemischter
Salat(8)


Tortellini(5a) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße,
Parmesan extra(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 · 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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 28BKW

Datum 12.07-16.07.2021

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Nudeln(5a) Quatro Frommaggi(2,5a)

➤ DI.

Vegetarische Chicken Nuggets(1,5a,9) dazu Kartoffelpüree(2) und glasiertes Gemüse(2)

➤ MI.

Zucchinicremesuppe mit Kartoffeleinlage(2) dazu frisches Baguette(5a) und Kräuterfrischkäse(2) **oder:** Indisches vegetarisches Korma(2), dazu Basmati Reis

Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)

➤ DO.

Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum(2)

Vegetarisches Züricher geschnetzelt(2,9) dazu Rösti

➤ FR.

Saisonaler gemischter Salat(8)


Tortellini(5a) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße, Parmesan extra(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 · 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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU




KW 28 KW

Datum 12.07-16.07.2021

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)					
Nudeln(5a) Quatro Frommaggi(2,5a)					
Dienstag					
Chicken Nuggets(5a,C) dazu Kartoffelpüree(2)					
Mittwoch					
Zucchini cremesuppe mit Kartoffeleinlage(2) dazu					
Vanille Joghurt(2) mit Crunchy(5a)					
Donnerstag					
Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum					
Züricher geschnetzeltes(2,B) dazu Rösti					
Freitag					
Saisonal gemischter Salat(8)					
Tortellini(5a) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße					



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

Sowie dem hohen Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

