



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 17KW

Datum 25.04-29.04.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Mediterranisches Rinderragout mit Champignons(2,B) dazu Kartoffelrösti

➤ DI*

Menu 1: Orientalische rote Linsensuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder **Menu 2:** Blätterteig Käse-Tomaten Tarte (2,5a)

Himbeertraum mit weißer Schokolade(2)

➤ MI*

Eine Bratwurst(B,C) dazu Kartoffelbrei (2) und saisonales Gemüse extra

➤ DO*

Gemischter Grüner Salat mit Frühlingsblätter und frische Kräuter(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)

➤ FR*

Möhrensalat(8)


Gemüsecurry mit Kichererbsen (2), dazu Basmati Reis

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.

