



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 18 KW

Datum 02.05-06.05.2022

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Nudeln(5a) mit eine Tomatensoße dazu Ratatouille und extra Käse(2)

➤ DI\*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Hackfleischpfanne mit Zuckermais(B) dazu Reis

➤ MI\*

**Menu 1:** Gemüsecremesuppe mit Süßkartoffeln(2) dazu frisches Baguette oder **Menu 2:** Mediterrane Ofenkarotffeln mit Gemüse und Schafskäse (2) dazu frisches Baguette (5a)

Vanille Joghurt (2) mit Crunchy (5a)

➤ DO\*

Bunter Salat(8)

Kräuter Hähnchen mit frischem Bärlauch und Parmesan(2,C) dazu frische Spätzle (1,5a)

➤ FR\*

Tomaten-Mozzarella Salat(2,8)


Kartoffelgratin mit Reibekäse überbacken (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.

