



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 19KW

Datum 09.05-13.05.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Grün gemischter Salat mit frischen Salatkräutern (8)

Paprika Hähnchen(2,C) dazu Reis

➤ DI*

Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)

➤ MI*

Menu 1: Tomaten-Zucchini Suppe(2) dazu frisches Baguette(5a)
oder Menu 2: Zwei Hot Dogs zum selber belegen(B,C,5a)

Milchreis(2)

➤ DO*

Bunter Salat mit Paprika und Mais(8)

Orecchiette(5a) dazu eine vier Käse Soße(2,5a)(quattro frommagi)

➤ FR*

Gurken Salat mit Joghurtsoße(2,8)

Fischfilet paniert(5a,10) dazu Kartoffelbrei (2)und Ketchup

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.

