



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 20 KW

Datum 16.05-20.05.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

MO*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Indian Butter Chicken(2,C) dazu Basmati Reis

DI*

Menu 1: Omas Kartoffelsuppe (2) dazu frisches Baguette(5a)oder
Menu 2: Drei Pfannkuchen(1,2,5a) mit Apfelmus (als Hauptspeise)

Ein Pfannkuchen(1,2,5a) dazu Apfelmus

MI*

Grüner gemischter Salat(8)

Menu 1: Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini Soße , Käse extra(2) oder **Menu 2:** Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Thunfisch Soße((2,10)

DO*

Eine Rindfleisch Frikadelle(1,5a,B) dazu Kartoffelbrei(2) und gedämpftes Gemüse

FR*

Rohkost Sticks

Tortellini(5a) dazu eine Pesto Sahnesoße(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.

