



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 21 KW

Datum 23.05.27.05.2022

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Möhrensalat(8)

Gulasch(B), ungarische Art dazu Kartoffeln

➤ DI\*

Gemischter Salat(8)

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

➤ MI\*

**Menu 1:** Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeleinlage(2) dazu  
 frisches Baguette(5a) oder **Menu 2:** Pizza Margharita(  
 Dinkelmehl)(2,5C)

Erdbeer Quarktraum(2)

➤ DO\*

Schönen Feiertag

➤ FR\*

Gurkensalat(8)


Chili sin Carne(mit Sonnenblumen Hack) dazu 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](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 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.

