



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

22 KW

Datum

30.5-03.06.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Zwei Geflügelwiener(C), dazu Erbsen und Möhren und Kartoffelbrei(2)

➤ DI*

Grün gemischter Salat(8)

Nudeln(5a), dazu eine frische Tomatensoße mit Cocktailtomaten und Basilikum, dazu frischer Parmesan(2)

➤ MI*

Gelbe Karotten-Kokos Suppe(2), dazu frisches Baguette(5a)
Oder: Käsespätzle(1,2,5a), dazu einen Beilagensalat(8)

Hausgemachter Möhrenkuchen(1,5a)

➤ DO*

Rohkost Sticks

Cremiges toskanisches Hähnchen (2,C), dazu Reis

➤ FR*

Gurkensalat(8)

Grüne Soße, dazu Kartoffeln und Ei(1,2)

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.

