



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

23 KW

Datum

06.06-10.06.2022

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Pfingst Montag

➤ DI\*

Gurkensalat(8)

Drei Mini Geflügel Hacksteaks(5a,C)dazu Reis und eine  
Tomatensoße

➤ MI\*

**Menu 1:** Zucchini cremesuppe mit Kartoffeleinlage(2), dazu  
frisches Baguette(5a) oder **Menu 2:** Mediterraner Zucchini  
Kartoffelgratin (2)

Stracciatella Joghurt (2)

➤ DO\*

Grüner gemischter  
Salat(8)

Nudeln(5a) dazu eine italienische Bolognese mit roten Linsen(7)

➤ FR\*

Rohkost Sticks


Rindergeschnetzeltes mit versteckten Champignons(2,B), dazu  
Kroketten

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.

