



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

KW 25

Datum 20.06-24.06.2022

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat mit Joghurtsoße(2,8)

Indisches vegetarisches Korma mit hausgemachter Paneer(2), dazu Basmati reis

➤ DI\*

Zwei Kinder Bratwürste (C)dazu hausgemachter Kartoffelbrei(2) und frisches Gemüse

➤ MI\*

Grün gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricottasoße(2)

➤ DO\*

Rohkost Sticks

Zucchini-Hackfleischpfanne(B) dazu Parboiled Reis

➤ FR\*


Saisonaler Gemüsecremesuppe mit Kartoffel Einlage(2) dazu frisches Baguette oder: Mini Kartoffel Gnocchi (1,5a) dazu eine cremige Gemüesoße(2)

Zitronencreme(2)

**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 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.

