



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

26 KW

Datum 27.06-01.07.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Möhren-Apfel Salat(8)

Tortellini(5a) dazu eine Pesto-Parmesansoße(2)

➤ DI*

Menü 1: Tomatencremesuppe mit Cous Cous Einlage(2,5a),
dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Drei
Pfannkuchen(1,2,5a) mit Apfelmus als Hauptmahlzeit

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

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Hühnerfrikassee(2,C), dazu Reis

➤ DO*

Rahmspinat(2) dazu ein Ei(1) und Kartoffelbrei(2)

➤ FR*

Gemischte Blattsalate
mit Gurken, Tomaten
und Paprika(8)


Menü 1: Nudeln(5a) dazu eine italienische Bolognese(B) oder:
Menü 2: Nudeln(5a) dazu eine Thunfisch-Tomatensoße(10)

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 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.

