



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 27KW

Datum 04.07-08.07.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Kichererbsensalat mit frischen Kräutern(8)

Mediterranes Rinderragout(2,B), dazu frische Spätzle(1,5a)

➤ DI*

Gurkensalat mit Saurer Sahne(2,8)

Chili sin Carne(9), dazu Reis

➤ MI*

Menü 1:Omas Kartoffelsuppe(2), dazu Kräuterfrischcreme(2) und frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Pizza Margharita(2,5c)

Cremiger griechischer Joghurt (2) mit Crunchy(5a)

➤ DO*

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini Soße, Käse extra(2)

➤ FR*

Paprikasalat mit Tomaten , Gurke und Mais(8)


Menü 1: Thai Hähnchen mit Gemüse und Kokosmilch(C) dazu Reis oder **Menü 2:** Hähnchen Drumsticks mit Kartoffeln vom Blech(C)

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.

