



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

28 KW


Datum 11.07-15.07.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gemischter Blattsalate mit Tomaten und Gurken(8) 

Nudeln(5a) Quatro Formaggi(2,5a)


➤ DI*

Möhren-Äpfel Salat(8)

Hähnchen Cacciatore mit Pilzen und Tomaten(2,C), dazu Kroketten

➤ MI*

Tomaten-Mozzarella Salat mit frischer Basilikum(2,8)

Kichererbsen Curry(2), dazu Basmati Reis oder Blätterteig mit Kichererbsen Füllung vom Blech(2,5a) 

➤ DO*

Gurkensalat(8)

Rindfleisch Frikadellen(1,5a,b) dazu hausgemachter Kartoffelbrei(2)

➤ FR*

Menü 1: Cremige Gemüsecremesuppe mit Wiener(2,B,C) dazu frisches Baguette(5a) oder Zwei Wiener(B,C) mit Nudelsalat(1, 2, 5a, 8)

Milchreis(2) 


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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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.

