



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 29KW

Datum 18.07-22.07.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat(8)

Indian Butter Chicken(2,C), dazu Basmati Reis

➤ DI*

Gemischter Blattsalat
der Saison mit frischen
Kräutern (8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)

➤ MI*

Rohkostsalat(8)

Menü 1:Gulasch ungarische Art(B), dazu Kartoffeln: oder **Menü 2:**Ein Hamburger zum selber belegen(B,5a) dazu Kartoffel Wedges

➤ DO*

Menü 1: Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeln(2) dazu frisches Baguette: oder **Menü 2:** Bio Lachs Ragout(2,10) dazu Langkorreis

Erdbeer Joghurt Traum mit Frischkäse(2)

➤ FR*

Bunter Salat mit
Tomaten und Gurken(8)


Ofenfrische Möhrenlasagne mit Sonnenblumen Hack(2,5a)

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.

