



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

12 KW

Datum

20.03-24.03.2023

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO+

Apfel-Möhren-Salat(8)

Nudeln(3), Quatro Formaggi(2,3)

➤ DI+

Gurkensalat mit Joghurt-Dressing(2,8)

Indisches Butter Hähnchen(B,2), dazu Reis

➤ MI+

**Menü 1:** Tomatencremesuppe mit Bulgureinlage(2,3) dazu frisches Baguette(3) oder **Menü 2:** Pizza Margharita(2,3,5)

Vanillejoghurt(2) mit Crunchy(3)

➤ DO+

Zwei Kinderbratwürste(A,B), dazu Kartoffelbrei(2) und Erbsen und Möhren

➤ FR+

Bunt gemischter Salat(8)

**Menü 1:** Ultra-cremiger Thunfischauflauf mit Bandnudeln(2,3,10) oder **Menü 2:** Pasta(3) mit Frühlingsgemüse und frischem Parmesan(2)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Calis's Biocatering Catherine Prisco** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto:bestellung@calis-biocatering)

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)  
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Rindfleisch, B=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Weizen, 4=Roggen, 5=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11= Sesamsamen, 12= Schwefeloxide, 13= Lupine  
**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.

