



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

16 KW

Datum

17.04-21.04.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Grün gemischter Salat(8)

Nudeln, dazu eine italienische Bolognese(7,A)

➤ DI*

Gurkensalat(8)

Gemüsecurry mit Kichererbsen(2), dazu Basmati Reis

➤ MI*

Bunter Salat(8)

Paprika-Hähnchen"(B,2), dazu Kartoffelbrei(2)

➤ DO*

Menü 1: Tomatencremesuppe mit Nudleinlage(2,3), dazu frisches Baguette(3) oder
Menü 2: Fischeintopf mit Kabeljau und Nudleinlage(2,3,7,10), dazu frisches Baguette(3)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ FR*

Apfel-Möhren Salat(8)

Menü 1: Kartoffel-Blumenkohl Gratin(2) oder
Menü 2: Drei Kartoffelreibekuchen(1,3) mit Apfelmus

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · 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.

