



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

17 KW

Datum

24.04-28.04.2023

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Thai Hähnchen Pfanne mit Gemüse(B,2) dazu Basmati Reis

➤ DI\*

Frühlingssalat mit ganz vielen frischen Kräuter(8)

Nudeln(3) Quattro formaggi(2,3)

➤ MI\*

Möhren-Spitzkohlsalat(8)

Schwäbisches Haschee(A) dazu Kartoffelbrei(2)

➤ DO\*

**Menu 1:** Gelbe Linsensuppe(2) dazu frisches Baguette(3)  
**Menu 2:** Ein Hamburger(A) zum selber belegen(3) dazu Kartoffel-Wedges

Erdbeer Creme mit Crunchy(2,3)

➤ FR\*

Bunt gemischter Salat(8)

Tortellini(3) dazu eine Tomatensoße, Käse extra(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


**Cali'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.

