



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

18 KW

Datum

01.05-05.05.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Schönen Feiertag

➤ DI.

Gurkensalat(8)

Gulasch(A) "ungarische Art ", dazu frische Spätzle(1,3)

➤ MI.

Menü 1: Spargelcremesuppe(2), dazu frisches Baguette(3) oder
Menü 2: Pizza Margharita(2,5)

Friskäsecreme mit Beerenobst(2)

➤ DO.

Geflügelhacksteaks(B,3), dazu Kartoffelbrei(2) und Möhrengemüse

➤ FR.

Grün gemischter Salat(8)


Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Zucchini-Soße, 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 · 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.

