



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

29AKW

Datum

19.07-23.07.2021

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Möhren-Apfel Salat(8)

Zucchini-Hackfleischpfanne(B) dazu Reis

Obst

➤ DI.

Gemischter Salat mit  
frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a) dazu eine Brokkoli-Sahnesoße(2)

Mango Creme(2)

➤ MI.

Gurkensalat mit frischem  
Schnittlauch(8)

Chicken Parmesan(2,5a,C) dazu Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DO.

Gelbe Linsensuppe(2) dazu frisches Baguette(5a)

Stracciatella Joghurt(2)

➤ FR.

Rührei(1) dazu Rahmspinat(2) und Kartoffeln

Dinkelvollkorn-Vanille und Schoko  
Waffeln(2,5c)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


**Call's Biocatering C.Prisco & R.Altmann** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 29BKW

Datum 19.07-23.07.2021

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert


MO.	Möhren-Apfel Salat(8)	Vegetarische Zucchini-Hackpfanne dazu Reis	Obst
DI.	Gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)	Nudeln(5a) dazu eine Brokkoli-Sahnesoße(2)	Mango Creme(2)
MI.	Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)	Vegetarisches Schnitzel Parmesan(1,2,5a,9) dazu Kartoffelbrei(2)	Obst
DO.		Gelbe Linsensuppe(2) dazu frisches Baguette(5a)	Stracciatella Joghurt(2)
FR.		Rührei(1) dazu Rahmspinat(2) und Kartoffeln	Dinkelvollkorn-Vanille und Schoko Waffeln(2,5c)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 · Fax 061929598432  
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.

