



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 19KW

Datum 09.05-13.05.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*	Grün gemischter Salat mit frischen Salatkräutern (8)	Paprika Hähnchen(2,C) dazu Reis	Joghurtspeise(2)
➤ DI*		Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)	Obst
➤ MI*		Zwei Hot Dogs zum selber belegen(B,C,5a)	Milchreis(2)
➤ DO*	Bunter Salat mit Paprika und Mais(8)	Orecchiette(5a) dazu eine vier Käse Soße(2,5a)(quattro frommagi)	Obst
➤ FR*	Gurken Salat mit Joghurtsoße(2,8)	Fischfilet paniert(5a,10) dazu Kartoffelbrei (2)und Ketchup	Kekse (2,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 19KW

Datum 09.05-13.05.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*	Grün gemischter Salat mit frischen Salatkräutern (8)	Paprika Paneer(2), dazu Reis	Joghurtspeise(2)
➤ DI*		Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)	Obst
➤ MI*		Zwei vegetarische Hot Dogs zum selber belegen(B,C,5a)	Milchreis(2)
➤ DO*	Bunter Salat mit Paprika und Mais(8)	Orecchiette(5a) dazu eine vier Käse Soße(2,5a)(quattro frommagi)	Obst
➤ FR*	Gurken Salat mit Joghurtsoße(2,8)	Tofufilet paniert(5a,9) dazu Kartoffelbrei (2)und Ketchup	Kekse (2,5a)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN


Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
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.

