



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

KW 25

Datum

20.06-24.06.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit Joghurtsoße(2,8)

Indisches vegetarisches Korma mit hausgemachter Paneer(2), dazu Basmati reis

Obst

➤ DI*

Zwei Kinder Bratwürste (C)dazu hausgemachter Kartoffelbrei(2) und frisches Gemüse

American Chocolate Cookies(1,2,5a)

➤ MI*

Grün gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricottasoße(2)

Obst

➤ DO*

Rohkost Sticks

Zucchini-Hackfleischpfanne(B) dazu Parboiled Reis

Erdbeer Dessert mit Quark(2,5a)

➤ FR*


Saisonaler Gemüsecremesuppe mit Kartoffel Einlage(2) dazu frisches Baguette oder: Mini Kartoffel Gnocchi (1,5a) dazu eine cremige Gemüesoße(2)

Zitronencreme(2)

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

KW 25

Datum

20.06-24.06.2022

Salat

Vegetarisch Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit Joghurtsoße(2,8)

Indisches vegetarisches Korma mit hausgemachter Paneer(2), dazu Basmati reis

Obst

➤ DI*

Vegetarische Bratwürste (5a,9)dazu hausgemachter Kartoffelbrei(2) und frisches Gemüse

American Chocolate Cookies(1,2,5a)

➤ MI*

Grün gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricottasoße(2)

Obst

➤ DO*

Rohkost Sticks

Zucchini-Sonnenblumenhackpfanne(B) dazu Parboiled Reis

Erdbeer Dessert mit Quark(2,5a)

➤ FR*


Saisonaler Gemüsecremesuppe mit Kartoffel Einlage(2) dazu frisches Baguette oder: Mini Kartoffel Gnocchi (1,5a) dazu eine cremige Gemüsesoße(2)

Zitronencreme(2)

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.

