



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 31 KW

Datum 01.08-05.08.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat(8)

Putengeschnetzeltes in Gemüserahm(2,C), dazu Reis

Obst

➤ DI*

Pizza Margherita(2,5c)

Frischkäsecreme mit Beerenobst(2)

➤ MI*

Drei mini Geflügel Hacksteaks(5a,C) dazu Kartoffelbrei (2)und Möhrengemüse

Obst

➤ DO*

Gemischte Blattsalate mit Tomaten , Paprika und Gurken(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Kokos-Milchreis(2)

➤ FR*

Rohkost Sticks

Seehecht- Gemüse Auflauf(2,10), dazu Reis


Vollkorn Dinkel Waffeln(1,2,5c)

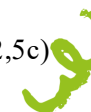
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 31KW

Datum 01.08-05.08.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat(8)

Tofugeschnetzeltes in Gemüserahm(2,9), dazu Reis

Obst

➤ DI*

Pizza Margherita(2,5c)

Frischkäsecreme mit Beerenobst(2)

➤ MI*

Zwei Gemüse-QuinoaTaler, dazu Kartoffelbrei (2)und Möhrengemüse

Obst

➤ DO*

Gemischte Blattsalate mit Tomaten , Paprika und Gurken(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Kokos-Milchreis(2)

➤ FR*

Rohkost Sticks

Gemüseauflauf mit Schafs Feta(2), dazu Reis


Vollkorn Dinkel Waffeln(1,2,5c)

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.

