



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

22 KW

Datum

29.05-02.06.2023

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Schönen Feiertag

➤ DI.

Apfel-Möhren Salat(8)

Vier Hähnchen Nuggets(B,1), dazu Kartoffelbrei(2) und Barbecue Soße(8)

Obst

➤ MI.

Grün gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Nudeln(3) aus dem Parmesanrad (2), frisch in der Mensa zubereitet

Hausgemachter Kuchen(1,3)

➤ DO.

Gurkensalat(8)

Mediterrane Paprika-Zucchini Hackfleischpfanne(A), dazu Reis

Obst

➤ FR.

Kartoffelsuppe nach Omas Art(2), dazu frisches Baguette(3)

Erdbeer-Quark-Traum(2)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Cali's Biocatering Catherine Prisco** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto: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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

22 KW

Datum

29.05-02.06.2023

Vegetarisch

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO.

Schönen Feiertag

➤ DI.

Apfel-Möhren Salat(8)

Vier Veggie Nuggets(1,3,9), dazu Kartoffelbrei(2) und Barbecue Soße(8)

Obst

➤ MI.

Grün gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Nudeln(3) aus dem Parmesanrad (2), frisch in der Mensa zubereitet

Hausgemachter Kuchen(1,3)

➤ DO.

Gurkensalat(8)

Mediterrane Paprika-Zucchini-Sonnenblumenhack-Pfanne, dazu Reis

Obst

➤ FR.

Kartoffelsuppe nach Omas Art(2), dazu frisches Baguette(3)

Erdbeer-Quark-Traum(2)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Cali's Biocatering Catherine Prisco** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto: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.

