



KW

18KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



Datum

29.04-03.05.2024

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO.

➤ DI.

➤ MI.

➤ DO.

➤ FR.



Feiertag  
Schönen 1. Mai



Gurkensalat(8)

Hähnchen auf toskanische Art mit Babyspinat(2,B), dazu Basmati Reis

Obst

Goldene Linsensuppe mit Möhren und frischer Petersilie(2),  
dazu frisches Baguette(3)

Frischkäse-Ricottacreme mit  
Beerensoße(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.

