



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

18KW

Datum

29.04-03.05.2024

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gemischter Salat mit Gurken und Tomaten(8)

Nudeln(3,) dazu eine Tomaten-Basilikum Soße, Käse extra(2)

Obst

➤ DI*

Menü 1: Kohlrabi-Möhren-Gemüse in heller Soße(2,3), dazu Kartoffeln und eine Rindfleisch Bulette(1,A,3) oder
Menü 2: Ein Hamburger(A)zum selbst belegen(Brötchen(3), Salat, Tomaten Ketchup), dazu eine kleine Portion Kartoffelsalat(1,2)

American Schoko Cookies(1,2,3)

➤ MI*

Feiertag
Schönen 1. Mai

➤ DO*

Gurkensalat(8)

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

Obst

➤ FR*

Menü 1: Goldene Linsensuppe mit Möhren und frischer Petersilie(2), dazu frisches Baguette(3) oder
Menü 2: Klassische Schinken Nudeln mit Putenschinken und Ei(2,3,B)

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 · 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.

