



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

19KW

Datum

06.05-10.05.2024

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bunt gemischter Salat mit Paprika, Tomaten und Zuckermais(8)



Nudeln(3) Quatro frommagi(2,3)

Obst

➤ DI*

Sellerieschnitzel paniert(1,3), dazu Kartoffelbrei(2) und Sahnemöhrrchen(2)

Joghurtspeise(2)

➤ MI*

Tofu-Linsenbällchen in Tomatensoße(1,2,3,9), dazu Reis

Grießbrei mit Erdbeersoße(2,3)

➤ DO*

Feiertag
Christi Himmelfahrt/Vatertag

➤ FR*


Geschlossen
Schönes Wochenende

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Calis'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.

