



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

19KW

Datum


06.05-10.05.2024

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

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

Nudeln(3) Quatro frommagi(2,3)

Obst

➤ DI\*

Putenschnitzel paniert(B,3), dazu Kartoffelbrei(2)  
und Sahnemöhrrchen(2)

Joghurtspeise(2)

➤ MI\*

Hackbällchen in Tomatensoße(1,3,A), 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](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 Verpfle-  
gung 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.

