



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

20KW

Datum

13.05-17.05.2024

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Thai Gemüse Curry mit Tofu(2,8,9), dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI.

Bunt gemischter Salat mit
Zuckermais(8)

Nudeln(3), dazu eine Spinat-Frischkäse-Soße(2,3)

Vanillepudding(2)

➤ MI.

Milder Gurken-
Tzatziki(2,8)

Zwei Quinoa Taler, dazu Djuvec-Reis

Obst

➤ DO.

Gemüsecremesuppe(2), dazu frisches Baguette(3)

Ein Pfannkuchen(1,2,3),
dazu Apfelmus

➤ FR.

Apfel-Möhren Salat(8)

Tortellini(3), dazu eine Tomaten-Sahnesoße mit Käse(2)

Mangocreme(2)


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.

