



KW

23KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS
KONTROLLIERT BIOLOGISHEM ANBAU



Datum

03.06-07.06.2024

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Rahmspinat(2), dazu Kartoffelbrei(2) und Rührei(1,2)

Obst

➤ DI*

Gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)

Spaghetti(3), dazu eine italienische Linsen-Bolognese(7), Käse extra(2)

Milchreis(2,3)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Gemüsecurry mit Kichererbsen(2,8), dazu Basmati Reis

Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)

➤ DO*

Äpfel-Möhren Salat(8)

Wikinger Topf mit vegetarischen "Fleischbällchen"(1,2,3,9), dazu Kartoffeln

Obst

➤ FR*

Pizza Magharita(2,5)

Erdbeer-Quarktraum(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.

