



KW

23KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

03.06-07.06.2024



### 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 Bolognese(7,A), Käse extra(2)

Milchreis(2,6)

➤ MI\*

Gurkensalat(8)

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

Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)

➤ DO\*

Äpfel-Möhren Salat(8)

Wikinger Topf mit mini Fleischbällchen(1,2,3,7,A), 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](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 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.

