



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

24KW

Datum

10.04-14.06.2024

Vegetarisch

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO

Verschiedene regionale Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Paprika(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten Mozzarellasoße(2)

Obst

➤ DI

Gurkensalat mit Sauerrahm- Schnittlauch-Dressing(2,8)

Vegetarische Currywurst(3,8,9), dazu Kartoffel Wedges mit Schale

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

➤ MI

Bunter Salat mit Zuckermais, Kirschtomaten, Babyspinat und

Frische Eierknöpfle(mini Spätzle)(1,3), dazu eine cremige Käsesoße(2,3)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO

Karotten-Apfel Salat(8)

Gemüse Tikka Masala mit hausgemachten Paneer(2,8), dazu Basmati Reis

Obst

➤ FR

Drei Kartoffelreibekuchen(1,3), dazu Apfelmus und Rohkost


Frischkäsecreme mit Erdbeersoße(2)

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 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.

