



KW

24KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

10.06-14.06.2024



### 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)

Currywurst(A,B,8), 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)

Hähnchen Tikka Masala(2,B,8), dazu Basmati Reis

Obst

➤ FR+

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

Frischkäsecreme mit Erdbeersoße(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.

