



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

27KW

Datum

01.07-05.07.2024

Vegetarisch

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Apfel-Möhren-Salat(8)

Thai Gemüse Curry mit gelber Zucchini und Paprika(2,8,9),  
dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI\*

Gemischter Salat mit  
saisonalen Blattsalat,  
Gurken und Tomaten(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten Zucchini Soße, extra Käse(2)

Erdbeerquark(2)

➤ MI\*

Rohkost Sticks

Ein vegetarischer Hot Dog(3,9) zum selber belegen, Brötchen(3), Gürkchen,  
Ketchup, dazu eine kleine Portion Kartoffel Wedges

Obst

➤ DO\*

Gurkensalat mit  
Joghurt-Schmand-Dressing  
und frischem  
Schnittlauch(8,2)

Chilli sin carne mit Kidney Bohnen und Zuckermais(vegetarisch),  
dazu Parboiled Reis

Ein Dinkel-Kakao Doppelkeks(5)

➤ FR\*

Süßkartoffel-Möhrencremesuppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)


Vanillejoghurt mit Crunchy(2,3)

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 Verpfle-  
gung 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.

