



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

27KW

Datum

01.07-05.07.2024

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Apfel-Möhren-Salat(8)

Thai Hähnchen Curry mit Paprika und gelber Zucchini (B,2,8),
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 Hot Dog(A,B,7,8) zum selber belegen, Brötchen(3), Gurkchen, Ketchup,
dazu eine kleine Portion Kartoffel Wedges

Obst

➤ DO*

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

Chilli con carne mit Kidney Bohnen und Zuckermais
(mit Rindfleisch A), 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 · 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.

