



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

28KW

Datum

08.07-12.07.2024

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bunt gemischter Salat mit
Paprika, Mais und
Kichererbsen(8)

Italiensiche Hartweizen Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Obst

➤ DI*

Gurkensalat(8)

Indian Butter Paneer(2,8), dazu Basmati Reis

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ MI*

Saisonaler gemischter Salat
mit Tomaten und Möhren(8)

Käsespätzle mit Röstzwiebeln(1,2,3)

Joghurtspeise(2)

➤ DO*

Zwei vegetarische Bratlinge(1,2,3), dazu Kartoffelbrei(2)
und Erbsen-Möhrengemüse

Obst

➤ FR*

Pizza Magharita(2,3,5)

Hafer Kekse(3,6)

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.

