



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 30 KW

Datum 25.07-29.07.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert


➤ MO*	Möhren-Apfel Salat(8)	Zucchini Hackfleischpfanne(B), dazu Kartoffeln	Obst
➤ DI*	Gemischte Blattsalate mit Tomaten und Gurken(8)	Überbackenes Saisonales Gemüse in einer cremigen Soße(2), dazu Orchiette (5a)	Hausgemachter Schokopudding(2)
➤ MI*	Gurkensalat(8)	Zwei Geflügelhackbällchen(1,5a,C) in einer Tomaten-Sahnesoße(2), dazu Reis	Obst
➤ DO*		Menü 1: Möhren-Kartoffelcremesuppe(2) , dazu frisches Baguette(5a) oder Menü 2: Rosmarin Kartoffeln mit Kräuterquark(2)	Kaiserschmarrn(1,2,5a)
➤ FR*	Bunter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)	Tortellini (5a)dazu eine Tomaten-Basilikumsoße, Käse extra(2)	Joghurtspeise(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · kontakt@calis-biocatering.de

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
 Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen, 5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide
 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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 30KW

Datum 25.07-29.07.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Möhren-Apfel Salat(8)

Vegetarische Hackpfanne mit Linsen und Zucchini, dazu Kartoffeln

Obst

➤ DI*

Gemischte Blattsalate mit Tomaten und Gurken(8)

Überbackenes Saisonales Gemüse in einer cremigen Soße(2), dazu Orchiette (5a)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Zwei Gemüsebällchen(2,5a,) in einer Tomaten-Sahnesoße(2), dazu Reis

Obst

➤ DO*

Menü 1: Möhren-Kartoffelcremesuppe(2) , dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Rosmarin Kartoffeln mit Kräuterquark(2)

Kaiserschmarrn(1,2,5a)

➤ FR*

Bunter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)

Tortellini (5a)dazu eine Tomaten-Basilikumsoße, Käse extra(2)


Joghurtspeise(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · kontakt@calis-biocatering.de

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
 Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen, 5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide
 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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 




KW 30 KW

Datum 25.07-29.07.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Möhren-Apfel Salat(8)					
Zucchini Hackfleischpfanne(B), dazu Kartoffeln					
Obst					
Dienstag					
Gemischte Blattsalate mit Tomaten und Gurken					
Überbackenes Saisonales Gemüse in einer cremigen Sauce					
Hausgemachter Schokopudding(2)					
Mittwoch					
Gurkensalat(8)					
Zwei Geflügelhackbällchen(1,5a,C) in einer Tomatensauce					
Obst					
Donnerstag					
Menü 1: Möhren-Kartoffelcremesuppe(2) , dazu Kartoffeln					
Kaiserschmarrn(1,2,5a)					
Freitag					
Bunter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)					
Tortellini (5a)dazu eine Tomaten-Basilikumsoße					
Joghurtspeise(2)					



Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
 Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet
 A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen,
 5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide
 DE-ÖKO-006

Sowie dem „DGE Qualitätsstandard für die Schulpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

