FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU

KW 20KW

Datum 12.05-16.05.2025

DGE

	Salat	Hauptgericht	Dessert
MO.		Zwei mini Frikadellen(A,1,3), dazu Kartoffelbrei(2,7) und Erbsen-Möhrengemüse	Obst
DI.	Bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen(8)	**Menü 1:** Farfalle(3), dazu eine Brokkoli-Käsesoße(2,3) oder **Menü 2:** Gabelspaghetti(3), dazu Tomatensoße und Parmesan extra(2)	Straciatellaquark(2)
MI.	Gureknsalat mit frischem Schnittlauch(8)	**Menü 1:** Thai Fisch Curry mit Möhren und Paprika(2,8,10), dazu Basmati Reis oder **Menü 2**: Drumsticks mit Kartoffeln und Gemüse vom Blech(B)	Obst
DO.		**Menü 1:** Goldgelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeleinlage(2), dazu frisches Vollkorn Baguette(3) oder **Menü 2:** Drei Kartoffel Rösti mit Tomaten und Käse überbacken(2), dazu Kräuterquark(2)	Milchreis(2)
FR.		**Menü 1:** Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und ein Ei(1) oder **Menü 2:** Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und Rührei(1,2)	Hausgemachter Zitronenkuchen(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.

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU

KW 20KW

Datum 12.05-16.05.2025

Vegetarisch

	Salat	Hauptgericht	Dessert
MO.		Zwei Quinoa Taler, dazu Kartoffelbrei(2,7) und Erbsen-Möhrengemüse	Obst
DI.	Bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen(8)	**Menü 1:** Farfalle(3), dazu eine Brokkoli-Käsesoße(2,3) oder **Menü 2:** Gabelspaghetti(3), dazu Tomatensoße und Parmesan extra(2)	Straciatellaquark(2)
MI.	Gureknsalat mit frischem Schnittlauch(8)	**Menü 1:** Thai Gemüse Curry mit Tofu, Möhren und Paprika(2,7,8,9), dazu Basmati Reis oder **Menü 2**: Blumenkohl Wings mit Kartoffeln und Gemüse vom Blech(3,8)	Obst
DO.		**Menü 1:** Goldgelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeleinlage(2), dazu frisches Vollkorn Baguette(3) oder **Menü 2:** Drei Kartoffel Rösti mit Tomaten und Käse überbacken(2), dazu Kräuterquark(2)	Milchreis(2)
FR.		**Menü 1:** Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und ein Ei(1) oder **Menü 2:** Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und Rührei(1,2)	Hausgemachter Zitronenkuchen(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.

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU

KW 20KW

Datum 12.05-16.05.2025

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Zwei mini Frikadellen(A,1,3), dazu Kartoffelbrei(2,7) und Erb					
Obst					
Dienstag					
Bunt gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radi					
Menü 1: Farfalle(3), dazu eine Brokkoli-Käsesoße(2,3) oder M					
Straciatellaquark(2)					
Mittwoch					
Gureknsalat mit frischem Schnittlauch(8)					
Menü 1: Thai Fisch Curry mit Möhren und Paprika(2,8,10), da					
Obst					
Donnerstag					
Menü 1: Goldgelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeleinlage(2), d					
Milchreis(2)					
Freitag					
Menü 1: Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und ein Ei(1) oder M					
Hausgemachter Zitronenkuchen(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.