



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

21KW

Datum

19.05-23.05.2025

DGE

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Tomate-Zucchini Soße(7), extra Käse(2)

Obst

➤ DI

Spitzkohlsalat(8)

Menü 1: Marry me Chicken(getrocknete Tomaten, Parmesan, Sahne)(2,B,7) dazu geröstete neue Kartoffeln oder

Menü 2: Hähnchengyros(B,7), dazu Fladenbrot(3,11) und Tzatziki(2,8)

Grießpudding(2,3)

➤ MI

Menü 1: Cremige Gemüsesuppe mit Kartoffeln(2,7), dazu frisches Baguette(3) oder

Menü 2: Blumenkohl-Kartoffel Auflauf(2,7), dazu einen Beilagensalat(8)

Erdbeer-Quark-Traum(2)

➤ DO

Bunt gemischter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern(8)

Menü 1: Würstchengulasch(2,A,B,7,8), dazu Nudeln(3) oder

Menü 2: Hackbällchen Toscana(1,2,7,3,A) im Ofen gebacken, dazu Nudeln(3)

Obst

➤ FR

Succotasch Maissalat mit Edamame und Tomaten(8,9)

Gemüsecurry mit Kichererbsen und Kokosmilch(2,7,8), dazu Basmati Reis


Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)

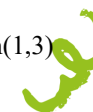
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

21KW

Datum

19.05-23.05.2025

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Tomate-Zucchini Soße(7), extra Käse(2)

Obst

➤ DI.

Spitzkohlsalat(8)

Menü 1: Marry me" Mock Chicken"(getrocknete Tomaten, Parmesan, Sahne)(2,3,7), dazu geröstete neue Kartoffeln oder
Menü 2: Seitangyros(3,5,7), dazu Fladenbrot (3,11) und Tzatziki(2,8)

Grießpudding(2,3)

➤ MI.

Bunt gemischter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern(8)

Menü 1: Cremige Gemüsesuppe mit Kartoffeln(2,7), dazu frisches Baguette(3) oder
Menü 2: Blumenkohl-Kartoffel Auflauf(2,7), dazu einen Beilagensalat(8)

Erdbeer-Quark-Traum(2)

➤ DO.

Bunt gemischter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken und frischen Kräutern(8)

Menü 1: Vegetarische Würstchengulasch(2,7,3,8,9), dazu Nudeln(3) oder
Menü 2: Auberginenbällchen Toscana(1,2,7,3) im Ofen gebacken, dazu Nudeln(3)

Obst

➤ FR.

Succotasch Maissalat mit Edamame und Tomaten(8,9)

Gemüsecurry mit Kichererbsen und Kokosmilch(2,7), dazu Basmati Reis


Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)

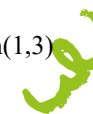
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

21KW

Datum 19.05-23.05.2025

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)					
Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Tomate-Zucchini Soße(7), extra					
Obst					
Dienstag					
Spitzkohlsalat(8)					
Menü 1: Marry me Chicken(getrocknete Tomaten, Parmesan, S					
Grießpudding(2,3)					
Mittwoch					
Menü 1: Cremige Gemüsesuppe mit Kartoffeln(2,7), dazu frisch					
Erdbeer-Quark-Traum(2)					
Donnerstag					
Bunt gemischter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken und frisch					
Menü 1: Würstchengulasch(2,A,B,7,8), dazu Nudeln(3) oder M					
Obst					
Freitag					
Succotasch Maissalat mit Edamame und Tomaten(8,9)					
Gemüsecurry mit Kichererbsen und Kokosmilch(2,7,8), dazu B					
Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)					

TK



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.

