



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 9KW

Datum 26.02-01.03.2024

DGE

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Apfel-Möhrensalat(8)

Hähnchen Tikka Masala(B,2,8), dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI*

Gemischter Salat mit
Tomaten, Paprika und
Mais(8)

Menü 1: Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Thunfischsoße(10)
oder
Menü 2: Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2)

Grießpudding(2,3)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Gulasch(A), dazu Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DO*

Menü 1: Tomatencremesuppe mit Vollkorn Bulgur Einlage(2,3),
dazu frisches Baguette(3) oder
Menü 2: Käsespätzle(1,2,3), dazu ein Beilagensalat(8)

Vanillejoghurt(2) mit Crunchy(3)

➤ FR*

Menü 1: Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und ein Ei(1)
oder
Menü 2: Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und Rührei(1,2)


Hausgemachter
Sauerrahm-Kuchen(1,2,3)

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 Verpfle-
gung 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 9KW

Datum 26.02-01-03.2024

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Apfel-Möhrensalat(8)

Gemüse Tikka Masala mit hausgemachtem Paneer(2,8),
dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI*

Gemischter Salat mit
Tomaten, Paprika und
Mais(8)

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

Grießpudding(2,3)

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Vegetarisches Gulasch mit Linsen und Räuchertofu(9),
dazu Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DO*

Menü 1: Tomatencremesuppe mit Vollkorn Bulgur Einlage(2,3),
dazu frisches Baguette(3) oder

Menü 2: Käsespätzle(1,2,3), dazu ein Beilagensalat(8)

Vanillejoghurt(2) mit Crunchy(3)

➤ FR*

Menü 1: Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und ein Ei(1)
oder

Menü 2: Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und Rührei(1,2)


Hausgemachter
Sauerrahm-Kuchen(1,2,3)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali'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 Verpfle-
gung 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 9KW

Datum 26.02-01.03.2024


	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Apfel-Möhrensalat(8)					
Hähnchen Tikka Masala(B,2,8), dazu Basmati Reis					
Obst					
Dienstag					
Gemischter Salat mit Tomaten, Paprika und Mais(8)					
Menü 1: Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Thunfischsoße(1)					
Grießpudding(2,3)					
Mittwoch					
Gurkensalat(8)					
Gulasch(A), dazu Kartoffelbrei(2)					
Obst					
Donnerstag					
Menü 1: Tomatencremesuppe mit Vollkorn Bulgur Einlage					
Vanillejoghurt(2) mit Crunchy(3)					
Freitag					
Menü 1: Rahmspinat(2), dazu Kartoffeln und ein Ei(1) oder					
Hausgemachter Sauerrahm-Kuchen(1,2,3)					

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.de

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.

