



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 4 KW


Datum 23.01-27.01.2023

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bunter Salat mit Mais,
Paprika und Kidney
Bohnen(8) 

Rindergeschnetzeltes(2,B,7), dazu Kartoffelbrei(2)

Obst


➤ DI*

Menü 1: Kürbiscremesuppe aus drei verschiedenen
Kürbissorten(2), dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Drei
Pfannkuchen(1,2,5a) mit Apfelmus als Hauptspeise

Ein Pfannkuchen(1,2,5a) mit
Apfelmus

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Italienische Fleischbällchen(1,2,5a.b) in Tomatensoße, dazu Reis 

Obst

➤ DO*


Gemischter Salat mit
frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a), dazu eine drei Käse Soße(2,5a)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ FR*

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

Vanillecreme mit Beerenobst(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 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 4KW

Datum 23.01-27.01.2023

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bunter Salat mit Mais,
Paprika und Kidney
Bohnen(8)

Vegetarisches Geschnietzeltes(2,9,7), dazu Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DI*

Menü 1: Kürbiscremesuppe aus drei verschiedenen Kürbissorten(2)
dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Drei Pfannkuchen(1,2,5a)
mit Apfelmus als Hauptspeise

Ein Pfannkuchen(1,2,5a) mit
Apfelmus

➤ MI*

Gurkensalat(8)

Vegetarische italienische Bällchen(1,2,5a,9) in Tomatensoße, dazu
Reis

Obst

➤ DO*

Gemischter Salat mit
frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a), dazu eine drei Käse Soße(2,5a)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ FR*

Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und Rührei(1)


Vanillecreme mit Beerenobst(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 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.

