



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

31KW

Datum

29.07-02.08.2024

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Apfel-Möhrensalat(8)

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

Obst

➤ DI*

Gemischter Salat mit
Tomaten, Gurken und
Paprika(8)

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

Zitronencreme(2)

➤ MI*

Rahmspinat(2), dazu Kartoffelbrei(2) und ein Ei(1)

Obst

➤ DO*

Rohkost Sticks

Rindergulasch(A), dazu frische Eierknöpfe(Spätzle)(1,3)

Erdbeerquark(2)

➤ FR*

Gurkensalat mit Sauerrahm
Dressing(2,8)

Chili Sin Carne mit Kidney Bohnen und Zuckermais, dazu Parboiled Reis
(mit Sonnenblumenhack)

Hausgemachter Möhrenkuchen (1,3)


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

31KW

Datum

29.07-02.08.2024

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, Gurken und Paprika(8)

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

Zitronencreme(2)

➤ MI*

Rahmspinat(2), dazu Kartoffelbrei(2) und ein Ei(1)

Obst

➤ DO*

Rohkost Sticks

Vegetarisches Gulasch mit Räuchertofu(3,9), dazu frische Eierknöpfle(Spätzle)(1,3)

Erdbeerquark(2)

➤ FR*

Gurkensalat mit Sauerrahm Dressing(2,8)

Chili Sin Carne mit Kidney Bohnen und Zuckermais, dazu Parboiled Reis (mit Sonnenblumenhack)


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.

