



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 40KW

Datum 30.09-04.10.2024

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Apfel-Möhren Salat(8)

Toskanisches Hähnchen mit Baby Spinat(2,B), dazu Reis

Obst

➤ DI.

Omas Kartoffelsuppe(2), dazu frisches Baguette(3)

Frischkäsecreme
mit Beerenobst(2)

➤ MI.

Gemischter Salat mit
Endivien, Spitzkohl und
Eisberg(8)

Nudeln(3), dazu vier kleine Fleischbällchen(1,2,3,A) in Tomatensoße

Obst

➤ DO.

Schönen Feiertag


➤ FR.

Brückentag

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

40KW

Datum

30.09-04.10.2024

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Apfel-Möhren Salat(8)

Vegetarisches Toskanisches "Hähnchen" mit Baby Spinat(2,9), dazu Reis

Obst

➤ DI*

Omas Kartoffelsuppe(2), dazu frisches Baguette(3)

Frischkäsecreme
mit Beerenobst(2)

➤ MI*

Gemischter Salat mit
Endivien, Spitzkohl und
Eisberg(8)

Nudeln(3), dazu zwei vegetarische "Fleischbällchen"(1,2,3,9) in Tomatensoß

Obst

➤ DO*

Schönen Feiertag

➤ FR*


Brückentag

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.

