



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

11KW

Datum

10.03-14.03.2025

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Spitzkohl-Möhrensalat mit  
Buttermilch Dressing(1,2,8)

Gulasch ungarische Art(A), dazu vier Kartoffelknödel

Obst

➤ DI.

Tomatencremesuppe mit Bulgureinlage(2,3,7),  
dazu frisches Baguette(3 )

Ein Pfannkuchen(1,2,3), dazu Apfelmus

➤ MI.

Eine Geflügel Bratwurst(B,7) , dazu Kartoffelbrei(2,7)  
und in Ahornsirup glasierte Möhren

Erdbeerjoghurt(2)

➤ DO.

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

Vollkorn Nudeln(3), Quatro formaggi(2,3)

Obst

➤ FR.

Gurkensalat mit  
Joghurt-Dressing(2,8)

Chili con Carne mit Kidney Bohnen , Rinder Hack und Zuckermais(A,7),  
dazu Reis


Dinkel Grießpudding mit Zimt(2,5)

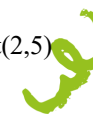
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Calis's Biocatering Catherine Prisco** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
# [www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto: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 BIOLOGISHEM ANBAU 



KW

11KW

Datum

10.03-14.03.2025

Vegetarisch

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Spitzkohl-Möhrensalat mit Buttermilch Dressing(1,2,8)

Veganes Gulasch ungarische Art(3,7), dazu vier Kartoffelknödel

Obst

➤ DI\*

Tomatencremesuppe mit Bulgureinlage(2,3,7), dazu frisches Baguette(3)

Ein Pfannkuchen(1,2,3), dazu Apfelmus

➤ MI\*

Ein vegane Bratwurst(3,9,7), dazu Kartoffelbrei (2,7) und in Ahornsirup glasierte Möhren

Erdbeerjoghurt(2)

➤ DO\*

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

Nudeln(3), Quatro formaggi(2,3)

Obst

➤ FR\*

Gurkensalat mit Joghurt- Dressing(2,8)

Chili Sin Carne mit Kidney Bohnen, Sonnenblumen Hack und Zuckermais(7) dazu Reis


Dinkel Grießpudding mit Zimt(2,5)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Calis's Biocatering Catherine Prisco** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto: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.

