



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

12KW

Datum

17.03-21.03.2025

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Apfel-Möhrensalat(8)

Frische Gemüse Tortellini(3), dazu eine Zucchini -Frischkäse Soße(2,3,7)

Obst

➤ DI*

Eine Rindfleischfrikadelle(A,1,3), dazu Kartoffeln und Kohlrabirahmgemüse(2,7)

Hausgemachter Schokoladenpudding(2)

➤ MI*

Bunt gemischter Salat mit Paprika, Möhren und Zuckermais(8)

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

Obst

➤ DO*

Gurkensalat(8)

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

Vollkorn Dinkel Waffeln(1,2,3)

➤ FR*

Ein Hot Dog zum selber belegen(A,B,3,8), dazu Rösti-Kroketten

Vanillejoghurt(2) mit Crunchy(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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

12KW

Datum

17.03-21.03.2025

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Apfel-Möhrensalat(8)

Frische Gemüse Tortellini(3), dazu eine Zucchini-Frischkäse Soße(2,3,7)

Obst

➤ DI*

Ein vegetarischer Grünkernbratling(1,2,3,7), dazu Kartoffeln und Kohlrabirahmgemüse(2,7)

Hausgemachter Schokoladenpudding(2)

➤ MI*

Bunt gemischter Salat mit Paprika, Möhren und Zuckermais(8)

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

Obst

➤ DO*

Gurkensalat(8)

Gemüse Tikka Masala mit hausgemachtem Paneer(2,7,8), dazu Basmati Reis

Vollkorn Dinkel Waffeln(1,2,3)

➤ FR*

Ein Veggie Dog zum selber belegen(3,8,9), dazu Rösti-Kroketten

Vanillejoghurt(2) mit Crrunchy(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=Sesamsemen, 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.

