



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

15KW

Datum

07.04-11.04.2025

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Drei mini Geflügel Hacksteaks(B,3), dazu Kartoffelbrei(2,7) und Erbsen-Möhrengemüse

Obst

➤ DI.

Bunt gemischter Salat mit Paprika, Mais, Möhren und Gurken(8)

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Zucchini-Sahnesoße(2,7), Käse extra (2)

Milchreis mit Kokosmilch(2)

➤ MI.

Drei Kartoffelreibekuchen(1,3), dazu Apfelmus

Frischkäsecreme mit Beerenobst(2)

➤ DO.

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Paprika-Sahne Hähnchen(2,B) , dazu Reis

Obst

➤ FR.

Rohkost Sticks

Blumenkohl-Makkaroni Auflauf mit Schinken und eine Kräcker-Parmesan Kruste(2,B,3,7)

Dinkel Doppel Kekse(5)


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

15KW

Datum

07.04-11.04.2025

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Zwei Mini Quinoa Bratlinge, dazu Kartoffelbrei(2,7) und Erbsen-Möhrengemüse

Obst

➤ DI*

Bunt gemischter Salat mit Paprika, Mais, Möhren und Gurken(8)

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Zucchini-Sahnesoße(2,7), Käse extra(2)

Milchreis mit Kokosmilch(2)

➤ MI*

Drei Kartoffelreibekuchen(1,3), dazu Apfelmus

Frischkäsecreme mit Beerenobst(2)

➤ DO*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Vegetarisches "Paprika-Hähnchen(2,3,7,9) dazu Reis

Obst

➤ FR*

Rohkost Sticks

Blumenkohl-Makkaroni Auflauf mit Schinken und eine Kracker-Parmesan Kruste(2,B,3,7)

Dinkel Doppel Kekse(5)


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.

