



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

19 KW

Datum

05.05-09.05.2025

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Mediterranes Ofenhähnchen mit Reis und Gemüse vom Blech (2,B)

Obst

➤ DI*

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

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine cremige versteckte Gemüsesoße(2), dazu Käse extra(2)

Mangocreme(2)

➤ MI*

Rohkost Sticks

Fisch Nuggets(3,10), dazu Kartoffeln und Kinderremoulade(1,2,8)

Obst

➤ DO*

Kohlrabi-Möhrensalat mit Joghurt-Dressing(2,8)

Tortellini(3) dazu eine Spinat-Käse Soße(2,3,7)

Hafer Kekse(3,6)

➤ FR*

Nido : Kartoffelsuppe mit Wiener (A,B,7)dazu frisches Baguette(3)

KH/ES/GS: Ein Hot Dog (A,B,3,8) zum selber belegen dazu Rösti-Kroketten

Hausgemachter Schokopudding(2)

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

19 KW

Vegetarisch

Datum

05.05-09.05.2025

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Mediterranes vegetarisches "Ofenhähnchen" mit Reis und Gemüse vom Blech (2,3,9)

Obst

➤ DI*

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

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine cremige versteckte Gemüsesoße(2), dazu Käse extra(2)

Mangocreme(2)

➤ MI*

Rohkost Sticks

Vier Mini Gemüse-Reis-Bällchen(2,3,7,11), dazu Kartoffeln und Kräuterremoulade(1,2,8)

Obst

➤ DO*

Kohlrabi-Möhrensalat mit Joghurt-Dressing(2,8)

Tortellini(3), dazu eine Spinat-Käse Soße(2,3,7)

Hafer Kekse(3,6)

➤ FR*

Nido : Kartoffelsuppe mit vegetarischen Wienern(3,8,9), dazu frisches Baguette(3)
KH/ES/GS: Ein Veggie Dog (3,8,9) zum selber belegen dazu Rösti-Kroketten

Hausgemachter Schokopudding(2)

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.

