



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

38KW

Datum

15.09-19.09.2025

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Hähnchen Tikka Masala(2,B,7,8), dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI\*

Ein Schupfnudelaufbau mit Putenschinkenwürfel und Käse überbacken(1,2,3,B)

Vanillejoghurt mit Crunchy(2,3)

➤ MI\*

Rohkost Sticks

Köttbällar(schwedische Fleischbällchen) in einer hellen Rahmsoße(1,2,3,A), dazu Kartoffelbrei(2,7)

Obst

➤ DO\*

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

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2,7)

Dinkel Grießpudding(2,5)

➤ FR\*

Rahmspinat(2,7), dazu Kartoffeln und paniertes Fischfilet(3,10)

American Hafer Kekse(3,6)

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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

38KW

Datum

15.09-19.09.2025

Vegetarisch

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

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

Obst

➤ DI\*

Ein Schupfnudelaufbau mit Gemüse und Käse überbacken(1,2,3,7)

Vanillejoghurt mit Crunchy(2,3)

➤ MI\*

Rohkost Sticks

Köttbüllar(vegetarische Bällchen) in einer hellen Rahmsoße(1,2,3,7,9), dazu Kartoffelbrei(2,7)

Obst

➤ DO\*

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

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricotta Soße(2,7)

Dinkel Grießpudding(2,5)

➤ FR\*

Rahmspinat(2,7), dazu Kartoffeln und Rührei(1,2)

American Hafer Kekse(3,6)

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.

