



KW

50KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

08.12-12.12.2025



Salat



Bunt gemischter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)



Coleslaw mit Staudensellerie, Spitzkohl und Möhren(1,8)



Brokkoli-Cheddar Suppe mit Kartoffel-Gnocchi Einlage(1,2,3), dazu frisches Baguette(3)



Gurkensalat(8)



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

Hauptgericht

Show cooking

Nudeln(3), aus dem Parmesanrad(2), frisch in der Mensa zubereitet

Menü 1: Köttbullar(Schwedische Fleischbällchen) in einer hellen Rahmsoße(1,2,3,A), dazu Kartoffelbrei(2,7) oder
Menü 2: Hähnchengyros(B,7), dazu ein Fladenbrot(3,11) und mildes Tsatziki (2,7,8)

Dessert

Straciatella Quark(2)

Obst

Orangen-Lebkuchen-Pudding(2)

Obst

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

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.





KW

50 KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

08.12-12.12.2025

Salat



Bunt gemischter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)



Coleslaw mit Staudensellerie, Spitzkohl und Möhren(1,8)



Gurkensalat(8)



Nudeln(3), aus dem Parmesanrad(2), frisch in der Mensa zubereitet

Menü 1: Gemüse Köttbullar(Schwedische Fleischbällchen) in einer hellen Rahmsoße(2,3,6), dazu Kartoffelbrei(2,7) oder
Menü 2: Seitan Gyros(3,5,7), dazu ein Fladenbrot(3,11) und mildes Tsatziki (2,7,8)

Brokkoli-Cheddar Suppe mit Kartoffel-Gnocchi Einlage(1,2,3), dazu frisches Baguette(3)

Paneer(Hausgemacht)Tikka Masala(2,7,8), dazu Basmati Reis

Rahmspinat(2,7), dazu Kartoffeln und ein Gemüseschnitzel(1,2,3)

Vegetarisch

Hauptgericht

Show cooking

Dessert

Straciattella Quark(2)

Obst

Orangen-Lebkuchen-Pudding(2)

Obst

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

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.

