



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

50KW

Datum

08.12.12.2025

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Bunt gemischter Salat mit
Paprika und
Zuckermais(8)

Show cooking

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

Straciatella Quark(2)

➤ DI.

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

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 Tzatziki (2,7,8)

Obst

➤ MI.

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

Orangen-Lebkuchen-Pudding(2)

➤ DO.

Gurkensalat(8)

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

Obst

➤ FR.

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

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 Verpfle-
gung 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 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

50 KW

Datum

08.12.12.12.2025

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Bunt gemischter Salat mit
Paprika und
Zuckermais(8)

Show cooking

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

Straciatella Quark(2)

➤ DI.

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

Menü 1: Gemüse Kötbullar(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 Tzatziki (2,7,8)

Obst

➤ MI.

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

Orangen-Lebkuchen-Pudding(2)

➤ DO.

Gurkensalat(8)

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

Obst

➤ FR.

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

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Calis's Biocatering Catherine Prisco • Hochheimer Weg 8 • 65719 Hofheim • Tel. 06192.9598431 • Fax 06192.9598432
www.colis-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 Verpfle-
gung 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.

