



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

7KW

Datum

09.02-13.02.2026

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit frischem  
Schnittlauch(8)

Asiatische-Rindfleisch-Pfanne(A,7,9), dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI.

Bunt gemischter Salat mit  
Paprika und Mais(8)

Vollkorn Nudeln(3) Quatro Formaggi(2,3,7)

Polenta-Grießbrei  
mit Vanille und Kirchsoße(2)

➤ MI.

Drei Kartoffelpuffer(1,3), dazu Apfelmus und Rohkost

Zimtcreme(2) mit Crunchy(3)

➤ DO.

Spitzkohlsalat  
(Coleslaw Art) (1,7,8)

Currywurst(7,8,A,B), dazu Kartoffelecken aus dem Ofen

Obst

➤ FR.

## Pädagogischer Tag


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.de](mailto:bestellung@calis-biocatering.de)

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

7KW

Datum

09.02-13.02.2026

Vegetarisch

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit frischem  
Schnittlauch(8)

Asiatische-Seitan-Pfanne(3,7,9,), dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI.

Bunt gemischtersalat mit  
Paprika und Mais(8)

Vollkorn Nudeln(3) Quatro Formaggi(2,3,7)

Polenta-Grießbrei  
mit Vanille und Kirchsoße(2)

➤ MI.

Drei Kartoffelpuffer(1,3), dazu Apfelmus und Rohkost

Zimtcreme(2) mit Crunchy(3)

➤ DO.

Spitzkohlsalat  
(Coleslaw Art) (1,7,8)

Vegetarische Currywurst(7,8,3,9), dazu Kartoffelecken aus dem  
Ofen

Obst

➤ FR.


## Pädagogischer Tag

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.

