



KW

7KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

09.02-13.02.2026



Salat

► MO*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

► DI*

Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)

► MI*

► DO*

► FR*

Hauptgericht

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

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

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

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

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 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.



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

7KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

09.02-13.02.2026



Salat

► MO*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

► DI*

Bunt gemischtersalat mit Paprika und Mais(8)

► MI*

► DO*

► FR*

Vegetarisch Hauptgericht

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

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

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

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

Pädagogischer Tag

Dessert

Obst

Polenta-Grießbrei mit Vanille und Kirchsoße(2)

Zimtcreme(2) mit Crunchy(3)

Obst

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.

