



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

14KW

Datum

30.03-03.04.2026

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat(8)

Thai Hähnchen-Curry(B,2,7,8) mit Basmatireis

Obst

➤ DI\*

Bunt gemischter Salat(8)

Vollkorn Nudeln(3),dazu eine Italienische Geflügel-Bolognese(B,7) und geriebener Käse(2)

Solero Dessert(2)

➤ MI\*

Köttbüllar(Schwedische Fleischbällchen in Soße)(1,2,3,A), dazu Kartoffelbrei(2,7) und Möhrengemüse

Obst

➤ DO\*

Kartoffel-Gnocchi mit Tomaten, Spinat und Mozzarella goldbraun überbacken(1,2,3,7)

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

➤ FR\*

**Karfreitag  
Schönen Feiertag**


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

# 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 14W

Datum 30.03-03.04.2026

Vegetarisch

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Thai Gemüse-Curry mit Tofu(2,7,8,9) mit Basmatireis

Obst

➤ DI.

Bunt gemischter Salat(8)

Vollkorn Nudeln(3) mit fruchtiger Tomaten-Zucchini-Soße,  
dazu geriebener Käse(2)

Solero Dessert(2)

➤ MI.

Gemüse Kötbullar(Schwedische Fleischbällchen) in einer hellen  
Rahmsoße(2,3,7), dazu Kartoffelbrei(2,7) und Möhrengemüse

Obst

➤ DO.

Kartoffel-Gnocchi mit Tomaten, Spinat  
und Mozzarella goldbraun überbacken(1,2,3,7)

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

➤ FR.


**Karfreitag  
Schönen Feiertag**

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 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.

