



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

18KW

Datum

27.04-01.05.2026

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat
mit frischem Schnittlauch(8)

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Brokkoli-Parmesansoße(2,3,7)

Obst

➤ DI.

Karotten-Apfel-Salat(8)

Hähnchen-Frischkäse Pfanne mit Zucchini und Möhren(2,B,7),
dazu Basmatireis

Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)

➤ MI.

Bunt gemischter Salat
mit Frühlingsmöhren, und
frischen Kräutern (8)

Ofenfrische Frühlingsgemüse-Lasagne(2,3,7)

Ricottacreme mit Beerenobst(2)

➤ DO.

Nido & KH: Erbsen-Kartoffel Eintopf mit Wiener(A,B,7), dazu
frisches Baguette(3) oder
Schule: Hot Dog zum Selbstbelegen mit Gürkchen, Ketchup und
Röstzwiebeln(A,B,7,8,3), dazu Kartoffelecken

Obst

➤ FR.

1. Mai Feiertag
Schönes langes Wochenende!


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali'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

18KW

Datum

27.04-01.05.2026

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat
mit frischem Schnittlauch(8)

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Brokkoli-Parmesansoße(2,3,7)

Obst

➤ DI.

Karotten-Apfel-Salat(8)

Halloumi-Frischkäse Pfanne mit Zucchini und Möhren(2,7),
dazu Basmatireis

Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)

➤ MI.

Bunt gemischter Salat
mit Frühlingsmöhren, und
frischen Kräutern (8)

Ofenfrische Frühlingsgemüse-Lasagne(2,3,7)

Ricottacreme mit Beerenobst(2)

➤ DO.

Nido & KH: Erbsen-Kartoffel Eintopf mit vegetarischen Wiener(3,9,7),
dazu frisches Baguette(3) oder
Schule: Veggie Dog zum Selbstbelegen mit Gürkchen, Ketchup und
Röstzwiebeln(3,7,8,9), dazu Kartoffelecken

Obst

➤ FR.

1. Mai Feiertag
Schönes langes Wochenende!


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.

