



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

25 KW

Datum

15.06-19.06.2026

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit Sauerrahm Dressing und frischen Kräutern(2,8)



Chili con Carne mit Rinderhack, Kidneybohnen, Paprika und Zuckermais(A) dazu Parboiled Reis

Frisches Obst

➤ DI*

Bunt gemischter saisonaler Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika(8)

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella-Soße(2)

Erdbeerquark-Mousse(2)

➤ MI*

Dinkel Pizza Magherita(2,5)

Milchreis mit Kirschgrütze(2)

➤ DO*

Apfel-Möhren-Salat(8)

Mini-Fleisbällchen(B,A,1,3), mit zartem Gemüse und Basmatireis

Frisches Obst

➤ FR*

Gemischter Blattsalat mit Zuckermais(8)

Tortellini(1,3), dazu eine milde Puten-Schinken-Sahnesoße(B,2)

Hausgemachter Joghurt-Kuchen(1,2,3)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

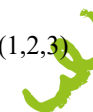
Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · bestellung@calis-biocatering

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 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

25 KW

Datum

15.06-19.06.2026


Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit Sauerrahm Dressing und frischen Kräutern(2,8) 

Chili sin Carne mit Sonnenblumenhack, Paprika, Kidneybohnen und Mais, dazu Parboiled Reis

Frisches Obst

➤ DI*

Bunt gemischter saisonaler Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika(8)

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella-Soße(2)

Erdbeerquark-Mousse(2)

➤ MI*

Dinkel Pizza Magherita(2,5)

Milchreis mit Kirschgrütze(2) 

➤ DO*

Apfel-Möhren-Salat(8)

Mini-Gemüsebällchen(1,2,3,7,9), mit zartem Gemüse und Basmatireis

Frisches Obst

➤ FR*

Gemischter Blattsalat mit Zuckermais(8)

Tortellini(1,3), dazu eine milde Räucher-Tofu-Sahnesoße(2,7,9)


Hausgemachter Joghurt-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 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. 