



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

29 KW

Datum

13.07-17.07.2026

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

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

Vollkorn Nudeln(3) mit hausgemachter Tomaten-Ricotta-Soße (2,7)

Frisches Obst

➤ DI.

Mini Geflügel Frikadellen(1,3), dazu Kartoffelbrei (2,7)
und mild glasierte Möhren

Spaghettieis-Dessert(2)

➤ MI.

Rohkost Sticks

Blätterteig Pizza, Tomate-Mozzarella mit Mais und Paprika(2,3)

Frisches Obst

➤ DO.

Gurkensalat
mit frischem
Schnittlauch(8)

Thai Hähnchencurry mit Möhren und Paprika(2,8,B),
dazu Basmati Reis

Vanille-Dinkelgrießbrei(2,5)

➤ FR.

Paniertes Fischfilet(3,10)mit Salzkartoffeln
und hausgemachtem Kräuterquark(2,7)

Hausgemachter 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 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 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

29KW

Datum

13.07-17.07.2026

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

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

Vollkorn Nudeln(3) mit hausgemachter Tomaten-Ricotta-Soße(2,7)

Frisches Obst

➤ DI.

Hausgemachte Grünkern-Frikadellen(1,2,3,5), dazu
Kartoffelbrei(2,7)
und mild glasierte Möhren

Spaghettieis-Dessert(2)

➤ MI.

Rohkost Sticks

Blätterteig Pizza, Tomate-Mozzarella mit Mais und Paprika(2,3)

Frisches Obst

➤ DO.

Gurkensalat
mit frischem
Schnittlauch(8)

Thai Gemüsecurry mit Tofu Möhren und Paprika(2,7,8,9),
dazu Basmati Reis

Vanille-Dinkelgrießbrei(2,5)

➤ FR.

Gemüsebratling(1,2,3,7)mit Salzkartoffeln
und hausgemachtem Kräuterquark(2,7)

Hausgemachter 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 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.

