



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

38KW

Datum

14.09.-18.09.2026

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat
mit frischem Schnittlauch (8)

Vollkorn Nudeln (3), dazu eine Kürbis-Sahne Soße (2,7)

Frisches Obst

➤ DI.

Zwei Zwergengriller (A,B,7,8), dazu Kartoffelbrei (2,7)
und ZucchiniGemüse (2)

Straciatella-Quark(2)

➤ MI.

Gemüsecremesuppe (2,7) mit Kartoffeleinlage, dazu frisches Baguette(3)

Hausgemachter Schokopudding (2)

➤ DO.

Apfel-Möhren-Salat (8)

Thai Hähnchencurry (B,2,8), dazu Basmati Reis

Frisches Obst

➤ FR.

Bunt gemischter Salat(8)

Nudelaufbau mit Schinken, Erbsen und Käsesoße (2,3,B)

Vollkorn Dinkelwaffel (1,2,5)

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 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

38KW

Datum

14.09.-18.09.2026

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit frischem
Schnittlauch (8)

Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Kürbis-Sahne Soße (2,7)

Frisches Obst

➤ DI.

Zwei vegetarische Bratwürste(3,7,8,9) mit Kartoffelbrei (2,7)
und ZucchiniGemüse (2)

Stracciatellaquark (2)

➤ MI.

Gemüsecremesuppe mit Kartoffeleinlage (2,7),
dazu frisches Baguette (3)

Hausgemachter Schokoladenpudding (2)

➤ DO.

Apfel-Möhren-Salat (8)

Mildes Thai-Gemüsecurry mit Tofu (2,7,8,9), dazu Basmatireis

Frisches Obst

➤ FR.

Bunt gemischter Salat (8)

Nudelaufbau mit Räuchertofu, Erbsen und Käsesoße (2,3,7,9)

Dinkelvollkornwaffel (1,2,5)

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.

