



KW

45KW



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU.
FISCH AUS NACHHALTIGER FISCHEREI,
MSC ZERTIFIZIERT.



Datum:

02.11-06.11.2026

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Tomaten-Mozzarella-Salat
(2,8)Cremiges Marry-Me-Hähnchen in Tomaten-Parmesan-Soße (B,2), dazu
duftender Basmatireis

Frisches Obst

➤ DI.

Dinkel-Pizza Margherita (2,5), dazu knackige Rohkost-Sticks

Milchreis (2)

➤ MI.

Zartes Rindergulasch (A) mit Kartoffelknödeln/Kartoffeln und Apfel-Rotkohl

Frisches Obst

➤ DO.

Bunt gemischter Salat
mit Paprika
und Zuckermais (8)Vollkorn Nudeln (3) mit Kindertraum-Tomatencremesoße (2)
und extra Käse (2)

Joghurtspeise (2)

➤ FR.

Fünf knusprige Fisch-Nuggets (3,10), dazu Kartoffelbrei (2,7)
und Gurkensalat mit frischem Schnittlauch (8)

Hausgemachter Kuchen (1,2,3)



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

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

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch) / Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet.

DE-ÖKO-006





KW

45KW



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU.
FISCH AUS NACHHALTIGER FISCHEREI,
MSC ZERTIFIZIERT.



Datum:

02.11-06.11.2026

Salat

Hauptgericht
Vegetarisch

Dessert

➤ MO.

Tomaten-Mozzarella-Salat
(2,8)

Gemüsecurry mit Kichererbsen (2,7,8), dazu Basmatireis

Frisches Obst

➤ DI.

Dinkel-Pizza Margherita (2,5), dazu knackige Rohkost-Sticks

Milchreis

➤ MI.

Zartes Dinkel-Seitan-Gulasch (3,5,7) mit Kartoffelknödeln/Kartoffeln
und Apfel-Rotkohl

Frisches Obst

➤ DO.

Bunt gemischter Salat
mit Paprika
und Zuckermais (8)Vollkorn Nudeln (3) mit Kindertraum-Tomatencremesoße (2)
und extra Käse (2)

Joghurtspeise(2)

➤ FR.

Zwei hausgemachte Gemüse Taler(1,2,3), dazu Kartoffelbrei (2,7) und
Gurkensalat mit frischem Schnittlauch (8)

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)



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

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

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch) / Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet.

DE-ÖKO-006

