



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

24KW

Datum

10.06-14.06.2024

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Verschiedene regionale Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Paprika(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten Mozzarellasoße(2)

Obst

➤ DI.

Gurkensalat mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dressing(2,8)

Menü 1: Zwei Zwergen Griller(A,B), dazu Kartoffelbrei(2) oder

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

Menü 2: Currywurst(A,B,8), dazu Kartoffel-Wedges mit Schale

➤ MI.

Bunter Salat mit Zuckermais, Kirschtomaten, Babyspinat und Kichererbsen(8)

Frische Eierknöpfe(mini Spätzle)(1,3), dazu eine cremige Käsesoße(2,3)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO.

Karotten-Apfel-Salat(8)

Menü 1: Hähnchen Tikka Masala(2,B,8), dazu Basmati Reis oder

Obst

Menü 2: Fisch Tikka Masala mit Seehechtfilet(2,8,10), dazu Basmati Reis

➤ FR.

Menü 1: Cremige Zucchini-Kartoffelsuppe mit frischem Basilikum(2), dazu frisches Baguette(3) oder

Frischkäsecreme mit Erdbeersoße(2)

Menü 2: Drei Kartoffelreibekuchen(1,3), dazu Apfelmus und Rohkost

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

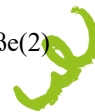
Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)

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

24KW

Datum

10.04-14.06.2024

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Verschiedene regionale Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Paprika(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten Mozzarellasoße(2)

Obst

➤ DI.

Gurkensalat mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dressing(2,8)

Menü 1: Zwei vegetarische Bratwürste(3,9) dazu Kartoffelbrot(2) oder
Menü 2: Vegetarische Currywurst(3,8,9), dazu Kartoffel Wedges mit Schale

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

➤ MI.

Bunter Salat mit Zuckermais, Kirschtomaten, Babyspinat und Kichererbsen(8)

Frische Eierknöpfe(mini Spätzle)(1,3), dazu eine cremige Käsesoße(2,3)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO.

Karotten-Apfel Salat(8)

Gemüse Tikka Masala mit hausgemachten Paneer(2,8), dazu Basmati Reis

Obst

➤ FR.

Menü 1: Cremige Zucchini-Kartoffelsuppe mit frischem Basilikum(2), dazu frisches Baguette(3) oder

Frischkäsecreme mit Erdbeersoße(2)

Menü 2: Drei Kartoffelreibekuchen(1,3), dazu Apfelmus und Rohkost


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

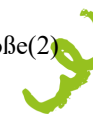
Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · bestellung@calis-biocatering

- 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

24KW

Datum 10.06-14.06.2024


| | ☺☺☺☺ | ☺☺☺ | ☺☺ | ☺ | Kommentar |
|--|------|-----|----|---|-----------|
| Montag | | | | | |
| Verschiedene regionale Blattsalate mit Gurken , Tomaten und Nudeln(3), dazu eine Tomaten Mozzarella-Soße(2) | | | | | |
| Obst | | | | | |
| Dienstag | | | | | |
| Gurkensalat mit Sauerrahm- Schnittlauch-Dressing(2,8) | | | | | |
| Menü 1: Zwei Zwergen Griller(A,B), dazu Kartoffelbrei(2) oder Hausgemachter Kuchen(1,2,3) | | | | | |
| Mittwoch | | | | | |
| Bunter Salat mit Zuckermais, Kirschtomaten, Babyspinat und Frische Eierknöpfle(mini Spätzle)(1,3), dazu eine cremige Käse Hausgemachter Schokopudding(2) | | | | | |
| Donnerstag | | | | | |
| Karotten-Apfel-Salat(8) | | | | | |
| Menü 1: Hähnchen Tikka Masala(2,B,8), dazu Basmati Reis oder Obst | | | | | |
| Freitag | | | | | |
| Menü 1: Cremige Zucchini-Kartoffelsuppe mit frischem Basilikum Frischkäsecreme mit Erdbeersoße(2) | | | | | |

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.de

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.

