



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 32KW

Datum 08.08-12.08.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bunt gemischter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini-Soße, Käse extra(2)

Obst

➤ DI*

Apfel-Möhren Salat(8)

Chicken Korma(2,C) , dazu Reis

Joghurtspeise(2)

➤ MI*

Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)

Obst

➤ DO*

Gurkensalat mit einem Saure Sahne Dressing(2,8)

Chili sin Carne ,dazu frisches Baguette(5a)

Hausgemachter Möhren Kuchen(1,5a)

➤ FR*

Rohkost Sticks

Rinderrahmgeschnetzeltes(2,B), dazu frische Spätzle(1,5a)

Hausgemachter Vanillepudding(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · kontakt@calis-biocatering.de

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

Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen, 5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide

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 32KW

Datum 08.08-12.08.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Bunt gemischter Salat mit Paprika und Zuckermais(8) 

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini-Soße, Käse extra(2)

Obst

➤ DI*

Apfel-Möhren Salat(8)

Vegetarisches Korma mit Paneer(2) , dazu Reis

Joghurtspeise(2)

➤ MI*

Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)

Obst

➤ DO*

Gurkensalat mit einem Sauerer Sahne Dressing(2,8)

Chili sin Carne ,dazu frisches Baguette(5a)

Hausgemachter Möhren Kuchen(1,5a)

➤ FR*

Rohkost Sticks

Gemüsegeschnetztes mit Seitan(2,5c), dazu frische Spätzle(1,5a)

Hausgemachter Vanillepudding(2) 

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · kontakt@calis-biocatering.de

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

A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen, 5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide
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 32KW

Datum 08.08-12.08.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Bunt gemischter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)					
Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini-Soße, Käse e					
Obst					
Dienstag					
Apfel-Möhren Salat(8)					
Chicken Korma(2,C) , dazu Reis					
Joghurtspeise(2)					
Mittwoch					
Rahmspinat(2) dazu Kartoffeln und ein Ei(1)					
Obst					
Donnerstag					
Gurkensalat mit einem Sauere Sahne Dressing(2,8)					
Chili sin Carne ,dazu frisches Baguette(5a)					
Hausgemachter Möhren Kuchen(1,5a)					
Freitag					
Rohkost Sticks					
Rinderrahmgeschnetzeltes(2,B), dazu frische Spätzle(
Hausgemachter Vanillepudding(2)					



Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
 Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet
 A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen,
 5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide
 DE-ÖKO-006

sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

