



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 36 KW

Datum 05.09-09.09.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat(8)

Zwei Kinder Bratwürstchen(B,C) dazu Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DI*

Menu 1: Kürbiscremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) **oder**
Menu 2: Drei Pfannkuchen(1,2,5a) als Hauptspeise dazu Apfelmus

Ein Pfannkuchen(1,2,5a) dazu Apfelmus

➤ MI*

Gemischer Blattsalat mit frischen Kräutern

Nudeln(5a) mit einer frischen Tomaten-Basilikumsoße (aus deutschen Bioland Tomaten) und Käse Extra(2)

Obst

➤ DO*

Apfel-MöhrenSalat (8)

Thai-Hähnchen mit Karotten und Paprika (C) dazu Basmati-Reis

Heidelbeer Quark(2)

➤ FR*

Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)

Kartoffel-Auflauf mit Reibekäse überbacken (2)


Straciatella Joghurt(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 36KW

Datum 05.09-09.09.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat(8)

Zwei vegetarische Kinder Bratwürstchen(5a,9) , dazu Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DI*

Menu 1: Kürbiscremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) **oder**
Menu 2: Drei Pfannkuchen(1,2,5a) als Hauptspeise dazu Apfelmus

Ein Pfannkuchen(1,2,5a) dazu Apfelmus

➤ MI*

Gemischter Blattsalat mit frischen Kräutern

Nudeln(5a) mit einer frischen Tomaten-Basilikumsoße (aus deutschen Bioland Tomaten) und Käse Extra(2)

Obst

➤ DO*

Apfel-MöhrenSalat (8)

Thailändisches Gemüsepfanne mit Tofu (9) dazu Basmatireis

Heidelbeer Quark(2)

➤ FR*

Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)

Kartoffel-Auflauf mit Reibekäse überbacken (2)


Straciatella Joghurt(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 36 KW

Datum 05.09-09.09.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Gurkensalat(8)					
Zwei Kinder Bratwürstchen(B,C) dazu Kartoffelbrei(
Obst					
Dienstag					
Menu 1: Kürbiscremesuppe(2) dazu frisches Baguette					
Ein Pfannkuchen(1,2,5a) dazu Apfelmus					
Mittwoch					
Gemsichter Blattsalat mit frischen Kräutern					
Nudeln(5a) mit einer frischen Tomaten-Basilikumso					
Obst					
Donnerstag					
Apfel-MöhrenSalat (8)					
Thai-Hähnchen mit Karotten und Paprika (C) dazu B					
Heidelbeer Quark(2)					
Freitag					
Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)					
Kartoffel-Auflauf mit Reibekäse überbacken (2)					
Straciatella Joghurt(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.

