



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

38 KW

Datum

19.09.23.09.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Zwei Geflügelwiener(C) dazu Erbsen - Möhrengemüse und Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DI*

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern (8)

Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricotta-Soße (2)

Joghurtspeise(2)

➤ MI*

Menu 1: Kartoffel-Möhrencremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a) oder **Menu 2:** Käsespätzle(1,2,5a) dazu einen Beilagensalat(8)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO*

Tomaten-Mozzarella Salat(2,8)

Cremiges toskanisches Hähnchen (2,C) dazu Reis

Obst

➤ FR*

Gurkensalat(8)

Seelachsfilet paniert(5a,10) dazu Kartoffeln und Remoulade(1,2)


Hausgemachter Möhrenkuchen(1,5a)

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 38KW

Datum 19.09-23.09.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Zwei Quinoa Gemüsetaler dazu Erbsen - Möhrengemüse und Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DI*

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern (8)

Nudeln(5a) mit einer Tomaten-Ricotta-Soße (2)

Joghurtspeise(2)

➤ MI*

Menu 1: Kartoffel-Möhrencremesuppe(2), dazu frisches Baguette(5a) oder **Menu 2:** Käsespätzle(1,2,5a) dazu einen Beilagensalat(8)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ DO*

Tomaten-Mozzarella Salat(2,8)

Cremige toskanische Gemüsepfanne mit Reis (2,9)

Obst

➤ FR*

Gurkensalat (8)

Bratfilet(5a,9) dazu Kartoffeln und Remoulade(1,2)


Hausgemachter Möhrenkuchen(1,5a)

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 38 KW

Datum 19.09.23.09.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Zwei Geflügelwiener(C) dazu Erbsen - Möhreng					
Obst					
Dienstag					
Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern (8)					
Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Ricotta-Soße (2					
Joghurtspeise(2)					
Mittwoch					
Menu 1: Kartoffel-Möhrencremesuppe(2), dazu					
Hausgemachter Schokopudding(2)					
Donnerstag					
Tomaten-Mozzarella Salat(2,8)					
Cremiges toskanisches Hähnchen (2,C) dazu R					
Obst					
Freitag					
Gurkensalat(8)					
Seelachsfilet paniert(5a,10) dazu Kartoffeln und					
Hausgemachter Möhrenkuchen(1,5a)					



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 Schulpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

