



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

39 KW

Datum 26.09-30.09.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Möhren-Äpfel Salat(8)

Züricher Geschnetteltes(2,B) dazu Krokette

Obst

➤ DI*

Menü 1: Omas Kartoffelsuppe(2) dazu frisches Baguette(5a)
oder **Menü 2:** Shephard's Pie mit Linsen und eine
Kartoffelhaube(2)

Milchreis(2)

➤ MI*

Bunt gemischter Salat
mit Paprika und Mais(8)

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

Zitronen Creme(2)

➤ DO*

Gurkensalat(8)

Menü 1: Paprika Hähnchen(2,C) dazu Reis oder
Menü 2: Hähnchen Drumsticks (C)mit Kartoffeln vom Blech

Obst

➤ FR*

Rohkost Sticks

Tortellini(5a)dazu eine Pesto-Sahne Soße(2)

American Chocolate
Cookies(1,2,5a)

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 39KW

Datum 29.08-03.09.2022

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

MO*	Möhren-Äpfel Salat(8)	Gemüse Geschnetzeltes mit Räuchertofu(2,9) dazu Kroketten	Obst
DI*		Menü 1: Omas Kartoffelsuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder Menü 2: Shephard's Pie mit Linsen und eine Kartoffelhaube(2)	Milchreis(2)
MI*	Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)	Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini Soße, Käse Extra(2)	Zitronen Creme(2)
DO*	Gurkensalat(8)	Menü 1: Vegetarisches "Paprika Hähnchen"(2,9) dazu Reis oder Menü 2: Hähnchen Drumsticks (C)mit Kartoffeln vom Blech	Obst
FR*	Rohkost Sticks	Tortellini (5a)dazu eine Pesto-Sahne Soße(2)	American Chocolate Cookies(1,2,5a)


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 39 KW

26.09-30.09.2022
 Datum

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Möhren-Äpfel Salat(8)					
Züricher Geschnetzeltes(2,B) dazu Kroketten					
Obst					
Dienstag					
Menü 1: Omas Kartoffelsuppe(2) dazu frisches Milchreis(2)					
Mittwoch					
Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)					
Nudeln(5a) dazu eine Tomaten-Zucchini Soße, Zitronen Creme(2)					
Donnerstag					
Gurkensalat(8)					
Menü 1: Paprika Hähnchen(2,C) dazu Reis oder Obst					
Freitag					
Rohkost Sticks					
Tortellini(5a)dazu eine Pesto-Sahne Soße(2)					
American Chocolate Cookies(1,2,5a)					



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

