



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 41 KW

Datum 10-14.10.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Eine Rindfleisch Frikadelle(B,1,5a) dazu Kartoffeln und Rahmgemüse(2)

Obst

➤ DI*

Menü 1: Kürbissuppe aus drei verschiedenen Kürbissorten(2) dazu frisches Baguette(5a) oder
Menü 2: Drei Kartoffelreibepfannkuchen(5a) dazu Apfelmus

Hausgemachter cremiger Vanillepudding(2)

➤ MI*

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern und hausgemachtem Dressing(8)

Menü 1: Pasta alla Norma(5a)(Auberginen-Tomatensoße), dazu Käse(2) extra oder
Menü 2: Nudeln mit Thunfisch-Tomatensoße(2,10)

Gebackene Haferflocken Dessert(2,5a)

➤ DO*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Indian Butter Chicken(2,C) dazu Basmati Reis

Obst

➤ FR*

Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)

Kartoffel Gnocchi Alfredo mit verstecktem Blumenkohl(1,2,5a)


Joghurtspeise(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 41KW

Datum 10-14.10.2022

Salat

Vegetarisch Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Eine Grünkern Frikadelle(1,2,5a) dazu Kartoffeln und Rahmgemüse(2)

Obst

➤ DI*

Menü 1: Kürbissuppe aus drei verschiedenen Kürbissorten(2) dazu frisches Baguette(5a) oder
Menü 2: Drei Kartoffelreibepfannkuchen(5a) dazu Apfelmus

Hausgemachter cremiger Vanillepudding(2)

➤ MI*

Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern und hausgemachtem Dressing(8)

Menü 1: Pasta alla Norma(5a)(Auberginen-Tomatensoße), dazu Käse(2) extra oder
Menü 2: Nudeln mit Thunfisch-Tomatensoße(2, 10)

Gebackene Haferflocken Dessert(2,5a)

➤ DO*

Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)

Indian Butter Paneer(2) dazu Basmati Reis

Obst

➤ FR*

Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)

Kartoffel Gnocchi Alfredo mit verstecktem Blumenkohl(1,2,5a)


Joghurtspeise(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 41 KW

Datum 10-14.10.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Eine Rindfleisch Frikadelle(B,1,5a) dazu Kartoffel					
Obst					
Dienstag					
Menü 1: Kürbissuppe aus drei verschiedenen Kürbissen					
Hausgemachter cremiger Vanillepudding(2)					
Mittwoch					
Gemischte Blattsalate mit frischen Kräutern und Nüssen					
Menü 1: Pasta alla Norma(5a)(Auberginen-Tomatensoße)					
Gebackene Haferflocken Dessert(2,5a)					
Donnerstag					
Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)					
Indian Butter Chicken(2,C) dazu Basmati Reis					
Obst					
Freitag					
Bunt gemischter Salat mit Paprika und Mais(8)					
Kartoffel Gnocchi Alfredo mit verstecktem Blumenkohl					
Joghurtspeise(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.

