



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

42 KW

Datum 17.10-21.10.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit Joghurtsoße(2,8)

Fischragout mit Seehechtfilet und Möhren(2,10), dazu Reis

Obst

➤ DI*

Rohkost Sticks

Menü 1: Kötbüller in Rahm Soße(1,2,5a,B,C), dazu Kartoffelpüree(2) oder **Menü 2:** Ein Hamburger zum selber belegen(B,5a) dazu Kartoffel Wedges

Joghurtspeise(2)

➤ MI*

Gemischter Blattsalat mit Tomaten und Paprika(8)

Nudeln(5a) Quatro Fromaggi(2,5a)

Obst

➤ DO*

Gulasch(B) dazu mini Kartoffelknödel und Rotkohl

Straciatella Quark(2)

➤ FR*

Menü 1: Gemüsecremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder **Menü 2:** Spaghetti(5a) mit Tomatensoße

Hausgemachter Möhrenküchen(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 42KW

Datum 17.10.-21.10.2022

Salat

Vegetarisch Hauptgericht

Dessert

➤ MO*	Gurkensalat mit Joghurtsoße(2,8)	Tunesische Kichererbsen mit Möhren, Süßkartoffeln und Tomaten(2), dazu Reis	Obst
➤ DI*	Rohkost Sticks	Menü 1: Gemüsebällchen in Rahm Soße(,2,5a), dazu Kartoffelpüree(2) oder Menü 2: Ein Süßkartoffelburger zum selber belegen(5a) dazu Kartoffel Wedges	Joghurtspeise(2)
➤ MI*	Gemischter Blattsalat mit Tomaten und Paprika(8)	Nudeln(5a) Quatro Fromaggi(2,5a)	Obst
➤ DO*		Vegetarische Gulasch mit Jackfruit und Seitan(5a) dazu mini Kartoffelknödel und Rotkohl	Straciatella Quark(2)
➤ FR*		Menü 1: Gemüsecremesuppe(2) dazu frisches Baguette(5a) oder Menü 2: Spaghetti(5a) mit Tomatensoße	Hausgemachter Möhrenküchen(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 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU




KW 42 KW

Datum 17.10-21.10.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Gurkensalat mit Joghurtsoße(2,8)					
Fischragout mit Seehechtfilet und Möhren(2,10)					
Obst					
Dienstag					
Rohkost Sticks					
Menü 1: Kötbüller in Rahm Soße(1,2,5a,B,C), d					
Joghurtspeise(2)					
Mittwoch					
Gemischter Blattsalat mit Tomaten und Paprika					
Nudeln(5a) Quatro Fromaggi(2,5a)					
Obst					
Donnerstag					
Gulasch(B) dazu mini Kartoffelknödel und Rotko					
Straciatella Quark(2)					
Freitag					
Menü 1: Gemüsecremesuppe(2) dazu frisches					
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.

