



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

46 KW


Datum 14.11-18.11.2022

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit
Sauerrahm
Dressing(2,8) 

Chilli sin Carne, dazu Parboiled Reis

Hafer Kekse(5a)


➤ DI*

Zwei Kinderbratwürste(b,C), dazu Kartoffeln und
Rahmgemüse(2)

Obst

➤ MI*

Gemischter Salat mit
frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Basilikumsoße, Käse extra(2) 

Joghurtspeise(2)

➤ DO*


Apfel-Möhren Salat, mit
Vollmond Äpfeln(8)

Cremiges toskanisches Hähnchen(2,C), dazu Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ FR*

Menü 1: Kürbis-Kokos Suppe(2) dazu frisches Baguette(5a)
oder **Menü 2:** Eine asiatische Mie Nudel Pfanne mit Gemüse
und Ei(5a, 1)

Milchreis(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 Verpfle-
gung 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 46KW

Datum 14.11-18.11.2022


Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit
Sauerrahm
Dressing(2,8) 

Chilli sin Carne, dazu Parboiled Reis

Hafer Kekse(5a)


➤ DI*

Zwei vegetarische Kinderbratwürste(5a,9), dazu Kartoffeln und
Rahmgemüse(2)

Obst

➤ MI*

Gemischter Salat mit
frischen Kräutern(8)

Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Basilikumsoße, Käse extra(2) 

Joghurtspeise(2)

➤ DO*


Apfel-Möhren Salat, mit
Vollmond Äpfeln(8)

Cremiges Vegetarisches "toskanisches Hähnchen" mit weißen
Bohnen und Spinat (2,5a,9), dazu Kartoffelbrei(2)

Obst



➤ FR*

Menü 1: Kürbis-Kokos Suppe(2) dazu frisches Baguette(5a)
oder **Menü 2:** Eine asiatische Mie Nudel Pfanne mit Gemüse
und Ei(5a, 1)

Milchreis(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

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. 



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



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU




KW 46 KW

Datum 14.11-18.11.2022

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Gurkensalat mit Sauerrahm Dressing(2,8)					
Chilli sin Carne, dazu Parboiled Reis					
Hafer Kekse(5a)					
Dienstag					
Zwei Kinderbratwürste(b,C), dazu Kartoffeln und Obst					
Mittwoch					
Gemischter Salat mit frischen Kräutern(8)					
Nudeln(5a), dazu eine Tomaten-Basilikumsoße					
Joghurtspeise(2)					
Donnerstag					
Apfel-Möhren Salat, mit Vollmond Äpfeln(8)					
Cremiges toskanisches Hähnchen(2,C), dazu K Obst					
Freitag					
Menü 1: Kürbis-Kokos Suppe(2) dazu frisches E					
Milchreis(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.

