



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

11KW

Datum

09.03-13.03.2025

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Apfel-Möhren Salat(8)

Gulasch, "ungarischer Art"(A), dazu frische Spätzle(1,3)
(hier können auch Kartoffeln bestellt werden)

Obst

➤ DI.

Menü 1: Gemüsecremesuppe mit Kartoffeleinlage(2,7),
dazu frisches Baguette(3) oder
Menü 2: Kokos-Curry mit Spinat und Tomaten(2,7,8), dazu Basmati Reis

Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)

➤ MI.

Chinakohlsalat mit fruchtigem
Orangen-Dressing(2,7)

Menü 1: Hähnchen Cacciatore(B), dazu Kartoffelbrei(2,7)
oder
Menü 2: Drumsticks mit Kartoffeln und Gemüse vom Blech(B,7)

Obst

➤ DO.

Bunt gemischter Salat mit
Zuckermais(8)

Menü 1: Nudeln(3), dazu eine geröstete Gemüesoße(2,7), Käse extra(2)
oder
Menü 2: Nudeln(3), dazu eine Wildlachs-Sahne-Soße(2,7,10)

Friskäsecreme mit Beerenobst(2)

➤ FR.

Gurkensalat
mit Sauerrahm Dressing(2,8)

Menü 1: Chili sin carne mit Kidneybohnen, Zuckermais, Paprika und
Sonnenblumen Hack, dazu Parboiled Reis oder
Menü 2: Chili con carne mit Rindfleisch, Kidneybohnen, Zuckermais und
Paprika (A), dazu Parboiled Reis

Vanillepudding(2)

Calis's Biocatering Catherine Prisco • Hochheimer Weg 8 • 65719 Hofheim • Tel. 06192.9598431 • Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de • bestellung@calis-biocatering

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Rindfleisch, B=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Weizen, 4=Roggen, 5=Dinkel, 6=Hafer,
7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide, 13= Lupine
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 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

11KW

Datum

09.03-13.03.2026

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Apfel-Möhren Salat(8)

Vegetarisches Gulasch mit Seitan(3,7), dazu frische Spätzle(1,3)
(hier können auch Kartoffeln bestellt werden)

Obst

➤ DI.

Menü 1: Gemüsecremesuppe mit Kartoffeleinlage(2,7),
dazu frisches Baguette(3) oder
Menü 2: Kokos-Curry mit Spinat und Tomaten(2,7,8), dazu Basmati Reis

Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)

➤ MI.

Chinakohlsalat mit fruchtigem
Orangen Dressing(2,7)

Menü 1: "Mock Hähnchen Cacciatore" mit Erbsen Protein(3,7,9),
dazu Kartoffelbrei(2,7) oder
Menü 2: Feta-Würfel mit Kartoffeln und Gemüse von Blech(2,7)

Obst

➤ DO.

Bunt gemischter Salat mit
Zuckermais(8)

Nudeln(3), dazu eine geröstete Gemüsesoße(2,7), Käse extra(2)

Friskäsecreme mit Beerenobst(2)

➤ FR.

Gurkensalat
mit Sauerrahm Dressing(2,8)

Chili sin carne mit Kidneybohnen, Zuckermais, Paprika und Sonnenblumen
Hack, dazu Parboiled Reis

Vanillepudding(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Calis's Biocatering Catherine Prisco • Hochheimer Weg 8 • 65719 Hofheim • Tel. 06192.9598431 • Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de • bestellung@calis-biocatering

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Rindfleisch, B=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Weizen, 4=Roggen, 5=Dinkel, 6=Hafer,
7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide, 13= Lupine
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 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

11KW

Datum 09.03-13.03.2025

	😊😊😊😊	😊😊😊	😊😊	😊	Kommentar
Montag					
Apfel-Möhren Salat(8)					
Gulasch, "ungarischer Art"(A), dazu frische Spätzle(1,3) (hier					
Obst					
Dienstag					
Menü 1: Gemüsecremesuppe mit Kartoffeleinlage(2,7), dazu f					
Hausgemachter Möhrenkuchen(1,3)					
Mittwoch					
Chinakohlsalat mit fruchtigem Orangen-Dressing(2,7)					
Menü 1: Hähnchen Cacciatore(B), dazu Kartoffelbrei(2,7) ode					
Obst					
Donnerstag					
Bunt gemischter Salat mit Zuckermais(8)					
Menü 1: Nudeln(3), dazu eine geröstete Gemüesoße(2,7), Käs					
Frischkäsecreme mit Beerenobst(2)					
Freitag					
Gurkensalat mit Sauerrahm Dressing(2,8)					
Menü 1: Chili sin carne mit Kidneybohnen, Zuckermais, Papri					
Vanillepudding(2)					

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.colis-biocatering.de · bestellung@calis-biocatering

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Rindfleisch, B=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Weizen, 4=Roggen, 5=Dinkel, 6=Hafer,
7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide, 13= Lupine
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.

