



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

12KW

Datum

16.03-20.03.2026

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Menü 1: Hähnchen-Frischkäse-Pfanne mit Zucchini und Möhren(2,7,B), dazu Reis oder
Menü 2: Italienisches gebackenes Hähnchen aus dem Ofen(B,2), dazu Reis

Obst

➤ DI.

Menü 1: Kartoffelcremesuppe(2,7), dazu frisches Baguette(3) oder
Menü 2: Kartoffelpuffer(1,3), dazu Apfelmus und Rohkost

Stracciatellaquark(2)

➤ MI.

Bunt gemischter Salat mit Kichererbsen und Zuckermais(8)

Menü 1: Nudeln(3), dazu eine Brokkoli-Parmesan-Soße(2,3,7) oder
Menü 2: Gabelspaghetti(3), dazu Tomatensoße, Käse extra(2)

Dinkel-Grießbrei(2,5)

➤ DO.

Apfel-Möhrensalat(8)

Menü 1: Boeuff "Bourgoune Art"(A), dazu Kartoffelbrei(2,7) oder
Menü 2: Ein Hamburger(A) zum selber belegen(3,11), dazu Backofen Kartoffeln

Obst

➤ FR.

Frühlingsalat mit Joghurt Dressing(2,8)

Menü 1: Ofenfrische Gemüse Lasagne mit Bechamel Soße(2,3,7) oder
Menü 2: Seehecht auf mediterrane Art(7,10), dazu Bulgur(3)

American Hafer Kekse(3)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
Cali'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 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

12KW

Datum

16.03-20.03.2026

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Vegetarische Frischkäse-Pfanne mit Zucchini und
Möhren(2,7,3,9),dazu Reis

Obst

➤ DI.

Menü 1: Kartoffelcremesuppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)
oder

Menü 2: Kartoffelpuffer(1,3), dazu Apfelmus und Rohkost

Stracciatellaquark(2)

➤ MI.

Bunt gemischter Salat mit
Kichererbsen und
Zuckermais(8)

Menü 1: Nudeln(3), dazu eine Brokkoli-Parmesan-Soße(2,3,7)
oder

Menü 2: Gabelspaghetti(3), dazu Tomatensoße, Käse extra(2)

Dinkel-Grießbrei(2,5)

➤ DO.

Apfel-Möhrensalat(8)

Menü 1: Seitan "Bourgoune Art"(3,7), dazu Kartoffelbrei(2,7)
oder

Menü 2: Ein Vegetarischer Burger, zum selber belegen(3,11),
dazu Backofen Kartoffeln

Obst

➤ FR.

Frühlingsalat
mit Joghurt Dressing(2,8)

Menü 1: Ofenfrische Gemüse Lasagne mit Bechamel Soße(2,3,7)
oder

Menü 2: Grillkäse mediterrane Art(7,2), dazu Bulgur(3)

American Hafer Kekse(3)

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 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

12KW

Datum 16.03-20.03.2026

	😊😊😊😊	😊😊😊	😊😊	😊	Kommentar
Montag					
Gurkensalat(8)					
Menü 1: Hähnchen-Frischkäse-Pfanne mit Zucchini und Obst					
Dienstag					
Menü 1: Kartoffelcremesuppe(2,7), dazu frisches Baguett					
Stracciatellaquark(2)					
Mittwoch					
Bunt gemischter Salat mit Kichererbsen und Zuckermais					
Menü 1: Nudeln(3), dazu eine Brokkoli-Parmesan-Soße(					
Dinkel-Grießbrei(2,5)					
Donnerstag					
Apfel-Möhrensalat(8)					
Menü 1: Boeuff "Bourgoune Art"(A), dazu Kartoffelbrei(2,					
Obst					
Freitag					
Frühlingssalat mit Joghurt Dressing(2,8)					
Menü 1: Ofenfrische Gemüse Lasagne mit Bechamel So					
American Hafer Kekse(3)					

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.

