



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

19KW

Datum

04.05-08.05.2026

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit frischem Dill und Schnittlauch(8)

Menü 1: Mildes Hähnchen Tikka Masala in aromatischer Currysoße(2,7,8,B) mit Basmatireis oder

Obst

Menü 2: Wildlachs-Sahne-Gratin(2,7,8,10) mit Basmatireis

➤ DI*

Bunt gemischter Salat mit regionalen Blattsalaten, Gurken, Tomaten und frischer Petersilie(8)

Menü 1: Nudeln Quattro Formaggi(2,3,7) oder

Dinkel Grießpudding(2,5)

Menü 2: Nudeln(3) mit toskanischer „Marry Me“-Soße mit weißen Butterbohnen(2,7)und extra Käse(2,7)

➤ MI*

Menü 1: Geflügelbratwurst(A,B,7,8) mit Kartoffeln und frischem Kräuterquark(2,7,8) oder

Obst

Menü 2: Knusprige Chicken Nuggets(B) mit lockerem Kartoffelbrei(2,7) und Mais-Möhren-Gemüse

➤ DO*

Menü 1: Frühlings Gemüsecremesuppe mit frischem Kerbel(2,7) und frischem Baguette(3) oder

Vanillejoghurt mit Crunchy(2,3)

Menü 2: Dinkelpizza Margherita mit fruchtiger Tomatensoße und mildem Käse(2,5,7)

➤ FR*

Rohkost Sticks

Menü 1: Tortellini(3) mit Tomaten-Sahnesoße(2,7) oder

Hausgemachter Zitronenkuchen(2,3)

Menü 2: Kartoffeln mit mildem Frühlingsgemüse in leichter Rahmsauce(2,7)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

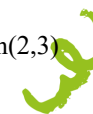
Calis's Biocatering Catherine Prisco · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432
www.calis-biocatering.de · bestellung@calis-biocatering

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

= 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

19KW

Datum

04.05-08.05.2026

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*

Gurkensalat mit frischem Dill und Schnittlauch(8)

Menü 1: Mildes Paneer Tikka Masala in aromatischer Currysoße(2,7,8) mit Basmatireis oder

Menü 2: Gemüse-Sahne-Gratin(2,7,8) mit Basmatireis

Obst

➤ DI*

Bunt gemischter Salat mit regionalen Blattsalaten, Gurken, Tomaten und frischer Petersilie(8)

Menü 1: Nudeln Quattro Formaggi(2,3,7) oder

Menü 2: Nudeln(3) mit toskanischer „Marry Me“-Soße mit weißen Butterbohnen(2,7)und extra Käse(2,7)

Dinkel Grießpudding(2,5)

➤ MI*

Menü 1: Vegetarische Bratwurst(3,9) mit Kartoffeln und frischem Kräuterquark(2,7,8) oder

Menü 2: Knusprige veggie Nuggets(1,3,9) mit lockerem Kartoffelbrei(2,7) und Mais-Möhren-Gemüse

Obst

➤ DO*

Menü 1: Frühlings Gemüsecremesuppe mit frischem Kerbel(2,7) und frischem Baguette(3) oder

Menü 2: Dinkelpizza Margherita mit fruchtiger Tomatensoße und mildem Käse(2,5,7)

Vanillejoghurt mit Crunchy(2,3)

➤ FR*

Rohkost Sticks

Menü 1: Tortellini(3) mit Tomaten-Sahnesoße(2,7) oder

Menü 2: Kartoffeln mit mildem Frühlingsgemüse in leichter Rahmsauce(2,7)


Hausgemachter Zitronenkuchen(2,3)

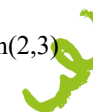
ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 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 19KW

Datum 04.05-08.05.2026

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Gurkensalat mit frischem Dill und Schnittlauch(8)					
Menü 1: Mildes Hähnchen Tikka Masala in aromatischer Curry					
Obst					
Dienstag					
Bunt gemischter Salat mit regionalen Blattsalaten, Gurken, To					
Menü 1: Nudeln Quattro Formaggi(2,3,7) oder Menü 2: Nudel					
Dinkel Grießpudding(2,5)					
Mittwoch					
Menü 1: Geflügelbratwurst(A,B,7,8) mit Kartoffeln und frisch					
Obst					
Donnerstag					
Menü 1: Frühling Gemüsecremesuppe mit frischem Kerbel(2,					
Vanillejoghurt mit Crunchy(2,3)					
Freitag					
Rohkost Sticks					
Menü 1: Tortellini(3) mit Tomaten-Sahnesoße(2,7) oder Menü					
Hausgemachter Zitronenkuchen(2,3)					

19KW




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.

