



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

24KW

Datum

08.06.- 12.06.2026

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gemüse-Spitzkohl-Salat(8)

**Menü 1:** Zart geschmortes Rindergulasch mediterraner Art(A),  
dazu Kartoffeln neue Ernte oder  
**Menü 2:** Drei Cevapcici(A), dazu Djuvec Reis und Joghurdip(2,7,8)

Frisches Obst

➤ DI\*

Bunter regionaler Salat mit  
Tomaten, Gurke, Paprika und  
Zuckermais(8)

**Menü 1:** Italienische Hartweizen Nudeln(3),  
dazu eine cremige Brokkoli-Parmesan-Soße(2,3,7) oder  
**Menü 2:** Spaghetti(3), dazu eine fruchtige Tomatensoße(7)  
und extra Käse(2)

Hausgemachter  
Buttermilch-Zitronen-Kuchen(1,2,3)

➤ MI\*

Gurkensalat mit frischem  
Schnittlauch(8)

**Menü 1:** Rahmspinat(2,7) mit Kartoffeln und Ei(1)  
(hier kann auch Rührei bestellt werden) oder  
**Menü 2:** Paniertes Seelachsfilet(3,10) mit Kartoffeln  
und milder Remoulade(1,2,7)

Frisches Obst

➤ DO\*

**Menü 1:** Möhrencremesuppe mit Orzo(2,3,7), dazu frisches Baguette(3)  
oder

Frischkäsecreme mit Erdbeeren(2)

**Menü 2:** Toskanische Auberginen-Gemüsebällchen(1,2,3,7)  
mit Nudeln(3) im Ofen goldbraun überbacken

**Menü 1:** Zarte Hähnchenstreifen in milder Kräutersoße(2,7,B),  
dazu Basmati Reis oder

**Menü 2:** Ein Hot Dog zum selber belegen(A,B,3,7,8), dazu cremiger  
Kartoffelsalat mit Kräutern(1.2.7)


Vanille Grießpudding mit  
Aprikosenmus(2,3)

**Calis's Biocatering Catherine Prisco** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
# [www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto: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 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 24KW

Datum 08.06-12.06.2026

Vegetarisch

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gemüse-Spitzkohl-Salat(8)

**Menü 1:** Zart geschmortes Seitangulasch mediterraner Art(3,5,7),  
 dazu Kartoffeln neue Ernte oder  
**Menü 2:** Drei Lupinen Vevapcici(3,13), dazu Djuvec Reis und  
 Joghurtdip(2,7,8)

Frisches Obst

➤ DI\*

Bunter regionaler Salat mit  
 Tomaten, Gurke, Paprika und  
 Zuckermais(8)

**Menü 1:** Italienische Hartweizen Nudeln(3),  
 dazu eine cremige Brokkoli-Parmesan-Soße(2,3,7) oder  
**Menü 2:** Spaghetti(3), dazu eine fruchtige Tomatensoße(7)  
 und extra Käse(2)

Hausgemachter  
 Buttermilch-Zitronen-Kuchen(1,2,3)

➤ MI\*

**Menü 1:** Rahmspinat(2,7) mit Kartoffeln und Ei(1)  
 (hier kann auch Rührei bestellt werden) oder  
**Menü 2:** Gemüsebratling(1,2,3) mit Kartoffeln  
 und milder Remoulade(1,2,7)

Frisches Obst

➤ DO\*

**Menü 1:** Möhrencremesuppe mit Orzo(2,3,7), dazu frisches Baguette(3)  
 oder  
**Menü 2:** Toskanische Auberginen-Gemüsebällchen(1,2,3,7)  
 mit Nudeln(3) im Ofen goldbraun überbacken

Frischkäsecreme mit Erdbeeren(2)

➤ FR\*

Gurkensalat mit frischem  
 Schnittlauch(8)

**Menü 1:** Halloumistriefen in milder Kräutersoße(2,7),  
 dazu Basmati Reis oder  
**Menü 2:** Ein Veggie Dog zum selber belegen(3,7,8,9), dazu cremiger  
 Kartoffelsalat mit Kräutern(1.2.7)


Vanille Grießpudding mit  
 Aprikosenmus(2,3)

**Calis's Biocatering Catherine Prisco** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto: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

24KW

Datum 08.06.- 12.06.2026


	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
<b>Montag</b>					
Gemüse-Spitzkohl-Salat(8)					
Menü 1: Zart geschmortes Rindergulasch mediterraner Art(A),					
Frisches Obst					
<b>Dienstag</b>					
Bunter regionaler Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika und Zuck					
Menü 1: Italienische Hartweizen Nudeln(3), dazu eine cremig					
Hausgemachter Buttermilch-Zitronen-Kuchen(1,2,3)					
<b>Mittwoch</b>					
Menü 1: Rahmspinat(2,7) mit Kartoffeln und Ei(1) (hier kann					
Frisches Obst					
<b>Donnerstag</b>					
Menü 1: Möhrencremesuppe mit Orzo(2,3,7), dazu frisches B					
Frischkäsecreme mit Erdbeeren(2)					
<b>Freitag</b>					
Gurkensalat mit frischem Schnittlauch(8)					
Menü 1: Zarte Hähnchenstreifen in milder Kräutersoße(2,7,B),					
Vanille Grießpudding mit Aprikosenmus(2,3)					

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Calis's Biocatering Catherine Prisco** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [bestellung@calis-biocatering](mailto: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.

