



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

25 KW

Datum


15.06-19.06.2026

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat mit Sauerrahm Dressing und frischen Kräutern(2,8) 

**Menü 1:** Chili sin Carne mit Sonnenblumenhack, Paprika, Kidneybohnen und Mais, dazu Parboiled Reis oder  
**Menü 2:** Chili con Carne mit Rinderhack, Kidneybohnen, Paprika und Zuckermais(A), dazu Parboiled Reis

Frisches Obst


➤ DI\*

Bunt gemischter saisonaler Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika(8)

**Menü 1:** Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella-Soße(2) oder  
**Menü 2:** Nudeln(3) mit Seehecht in fruchtiger Tomaten-Paprika-Soße(10)

Erdbeerquark-Mousse(2)

➤ MI\*

**Menü 1:** Zucchini-Kartoffelcremesuppe mit Sahne und Parmesan(2,7), dazu frisches Baguette(3) oder  
**Menü 2:** Dinkel Pizza Magherita(2,5) 

Milchreis mit Kirschgrütze(2)

➤ DO\*

Apfel-Möhren-Salat(8)

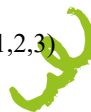
**Menü 1:** Mini-Fleisbällchen(B,A,1,3), mit zartem Gemüse und Basmatireis oder  
**Menü 2:** Knusprige Chicken Nuggets(B), dazu Kartoffelbrei(2,7) und Kinderketchup

Frisches Obst

➤ FR\*

Gemischter Blattsalat mit Zuckermais(8)

**Menü 1:** Tortellini(1,3), dazu eine milde Puten-Schinken-Sahnesoße(B,2) oder  
**Menü 2:** Makkaroni(3) mit hausgemachter Käsesoße(2,3,7)

Hausgemachter Joghurt-Kuchen(1,2,3) 



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

# 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

25 KW

Datum

15.06-19.06.2026


Vegetarisch

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat mit Sauerrahm Dressing und frischen Kräutern(2,8) 

Chili sin Carne mit Sonnenblumenhack, Paprika, Kidneybohnen und Mais, dazu Parboiled Reis

Frisches Obst

➤ DI\*

Bunt gemischter saisonaler Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella-Soße(2)

Erdbeerquark-Mousse(2)


➤ MI\*

**Menü 1:** Zucchini-Kartoffelcremesuppe mit Sahne und Parmesan(2,7), dazu frisches Baguette(3) oder  
**Menü 2:** Dinkel Pizza Magherita(2,5)

Milchreis mit Kirschgrütze(2)

➤ DO\*

Apfel-Möhren-Salat(8)

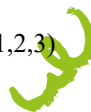
**Menü 1:** Mini-Gemüsebällchen(1,2,3,7,9), mit zartem Gemüse und Basmatireis oder  
**Menü 2:** Knusprige Veggie Nuggets(1,3,9), dazu Kartoffelbrei(2,7) und Kinderketchup 

Frisches Obst

➤ FR\*

Gemischter Blattsalat mit Zuckermais(8)

**Menü 1:** Tortellini(1,3), dazu eine milde Räucher-Tofu-Sahnesoße(2,7,9) oder  
**Menü 2:** Makkaroni(3) mit hausgemachter Käsesoße(2,3,7)

Hausgemachter Joghurt-Kuchen(1,2,3) 



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. 



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

25 KW

Datum 15.06-19.06.2026

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
<b>Montag</b>					
Gurkensalat mit Sauerrahm Dressing und frischen Kräutern(2,4)					
Menü 1: Chili sin Carne mit Sonnenblumenhack, Paprika, Kidneybohnen(2,4)					
Frisches Obst					
<b>Dienstag</b>					
Bunt gemischter saisonaler Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika(2,4)					
Menü 1: Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella-Soße(2) oder eine Bolognese(2)					
Erdbeerquark-Mousse(2)					
<b>Mittwoch</b>					
Menü 1: Zucchini-Kartoffelcremesuppe mit Sahne und Parmesan(2,4)					
Milchreis mit Kirschgrütze(2)					
<b>Donnerstag</b>					
Apfel-Möhren-Salat(8)					
Menü 1: Mini-Fleischnuggets(B,A,1,3), mit zartem Gemüse und Kartoffeln(2,4)					
Frisches Obst					
<b>Freitag</b>					
Gemischter Blattsalat mit Zuckermais(8)					
Menü 1: Tortellini(1,3), dazu eine milde Puten-Schinken-Sahnesauce(2,4)					
Hausgemachter Joghurt-Kuchen(1,2,3)					



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.de](mailto:bestellung@calis-biocatering.de)

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.

