



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

35KW

Datum

24.08-28.08.2026

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Knackiger Gurkensalat
mit frischem Schnittlauch (8)

Menü 1: Italienische Hartweizennudeln mit cremiger
Quattro-Formaggi-Soße (2,3,7) oder

Menü 2: Italienische Hartweizennudeln mit milder Wildlachs-Sahnesoße
(2,7,10)

Frisches Obst

➤ DI.

Menü 1: Zwei saftige Schlemmer-Frikadellen mit cremigem Kartoffelbrei
und Möhrenmünzen (1,2,3,7,A) oder

Menü 2: Fünf knusprige Chicken Nuggets mit cremigem Kartoffelbrei
und Möhrenmünzen (2,3,7,B)

Friskäsecreme
mit fruchtigem Beerenobst (2)

➤ MI.

Menü 1: Cremige Zucchini-Suppe mit zarten Kartoffelwürfeln,
dazu frisches Baguette (2,3,7) oder

Menü 2: Dinkel-Pizza Margherita mit knackigen Rohkoststicks (2,5)

Hausgemachter Möhrenkuchen (1,3)

➤ DO.

Frischer
Apfel-Möhren-Salat(8)

Menü 1: Mildes indisches Butterhähnchen mit duftendem Basmatireis
(2,7,8,B) oder

Menü 2: Hausgemachter indisches Butter-Paneer mit duftendem Basmatireis
(2,7,8)

Frisches Obst

➤ FR.

Bunt gemischter Salat
der Saison (8)

Menü 1: Ofenfrische Möhren-Lasagne mit Sonnenblumenhack,
Béchamelsoße und Käse überbacken (2,3,7) oder
Menü 2: Klassische Lasagne al forno mit Rinderhackfleisch, Béchamelsoße
und Käse überbacken (2,3,7,A)

Kokos-Milchreis (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

35KW

Datum

24.08-28.08.2026

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Knackiger Gurkensalat mit
frischem Schnittlauch (8)

Italienische Hartweizennudeln(3) mit cremiger
Quattro-Formaggi-Soße (2,3,7)

Frisches Obst

➤ DI.

Menü 1: Vegetarische Schlemmer-Frikadelle mit cremigem Kartoffelbrei
und Möhrenmünzen (1,2,3,7) oder
Menü 2: Vier knusprige veggie Nuggets mit cremigem Kartoffelbrei und
Möhrenmünzen (1,2,3,7,9)

Friskäsecreme
mit fruchtigem Beerenobst (2)

➤ MI.

Menü 1: Cremige Zucchini-Suppe mit zarten Kartoffelwürfeln,
dazu frisches Baguette (2,3,7) oder
Menü 2: Dinkel-Pizza Margherita mit knackigen Rohkoststicks (2,5)

Hausgemachter Möhrenkuchen (1,3)

➤ DO.

Frischer
Apfel-Möhren-Salat(8)

Hausgemachter indischer Butter-Paneer mit duftendem Basmatireis (2,7,8)

Frisches Obst

➤ FR.

Bunt gemischter Salat
der Saison (8)

Ofenfrische Möhren-Lasagne mit Sonnenblumenhack, Béchamelsoße und
Käse überbacken (2,3,7)

Kokos-Milchreis (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 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

35KW

Datum 24.08-28.08.2026

	😊😊😊😊	😊😊😊	😊😊	😊	Kommentar
Montag					
Knackiger Gurkensalat mit frischem Schnittlauch (8)					
Menü 1: Italienische Hartweizennudeln mit cremiger Quattro-Form					
Frisches Obst					
Dienstag					
Menü 1: Zwei saftige Schlemmer-Frikadellen mit cremigem K					
Frishkäsecreme mit fruchtigem Beerenobst (2)					
Mittwoch					
Menü 1: Cremige Zucchini-suppe mit zarten Kartoffelwürfeln,					
Hausgemachter Möhrenkuchen (1,3)					
Donnerstag					
Frischer Apfel-Möhren-Salat(8)					
Menü 1: Mildes indisches Butterhähnchen mit duftendem Basr					
Frisches Obst					
Freitag					
Bunt gemischter Salat der Saison (8)					
Menü 1: Ofenfrische Möhren-Lasagne mit Sonnenblumenhack					
Kokos-Milchreis (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.

