



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

36KW

Datum

1.08.2026-04.09.2021

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Maissalat mit
Joghurt-Dressing(2,8)

Menü 1: Halb-Vollkorn-Spirelli(3), dazu eine
Tomaten-Ricotta-Soße(2,7) oder

Menü 2: Halb-Vollkorn-Spirelli(3), dazu eine Ricotta-Spinat-
Soße(2,7)

Frisches Obst

➤ DI.

Menü 1: Rindfleisch-Schaschliktopf(A), dazu Kartoffeln
und Gurkensalat(8) oder

Menü 2: Mini-Geflügelhacksteaks(B,3), dazu Kartoffelbrei(2,7)
und Schmorgurken

Vanille-Grießpudding(2,3)

➤ MI.

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

Menü 2: Cremige Schupfnudelpfanne(1,2,3) mit Tomaten-
Käsesoße(2,7), dazu Rohkoststicks

Hausgemachtes
Bananenbrot vom Blech(1,2,3)

➤ DO.

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

Menü 1: Hähnchen in Gemüserahm(B,2,7), dazu Basmatireis
oder

Menü 2: Ein Hot Dog zum selberbelegen(A,B,3,8), dazu Kroketten

Frisches Obst

➤ FR.

Gurkensalat(8)

Menü 1: Paniertes Fischfilet(3,10), dazu Kartoffeln
und Remoulade(1,2,8) oder

Menü 2: Kartoffel-Kohlrabi-Gratin mit Käsekruste(2,7)

Stracciatella-Quark(2)

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.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 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

36KW

Datum

1.08.2026-04.09.2021

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Maissalat mit
Joghurt-Dressing(2,8)

Menü 1: Halb-Vollkorn-Spirelli(3), dazu eine
Tomaten-Ricotta-Soße(2,7) oder

Menü 2: Halb-Vollkorn-Spirelli(3), dazu eine Ricotta-Spinat-
Soße(2,7)

Frisches Obst

➤ DI.

Menü 1: Gemüse-Schaschliktopf mit Seitan(3,5,7), dazu Kartoffeln
und Gurkensalat(8) oder

Menü 2: Mini-Grünkern-Taler(1,2,3), dazu Kartoffelbrei(2,7)
und Schmorgurken

Vanille-Grießpudding(2,3)

➤ MI.

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

Menü 2: Cremige Schupfnudelpfanne(1,2,3) mit Tomaten-
Käsesoße(2,7), dazu Rohkoststicks

Hausgemachtes
Bananenbrot vom Blech(1,2,3)

➤ DO.

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

Menü 1: Halloumi in Gemüserahm(2,7), dazu Basmatireis
oder

Menü 2: Ein Veggie Dog zum selberbelegen(3,8,9), dazu Kroketten

Frisches Obst

➤ FR.

Gurkensalat(8)

Menü 1: Vegetarisches Schnitzel(1,3,8,9), dazu Kartoffeln
und Remoulade(1,2,8) oder

Menü 2: Kartoffel-Kohlrabi-Gratin mit Käsekruste(2,7)

Stracciatella-Quark(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.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 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

36KW

Datum 31.08.2026-04.09.2026

	😊😊😊😊	😊😊😊	😊😊	😊	Kommentar
Montag					
Maissalat mit Joghurt-Dressing(2,8)					
Menü 1: Halb-Vollkorn-Spirelli(3), dazu eine Tomaten-Rid					
Frisches Obst					
Dienstag					
Menü 1: Rindfleisch-Schaschliktopf(A), dazu Kartoffeln u					
Vanille-Grießpudding(2,3)					
Mittwoch					
Menü 1: Brokkoli-Kartoffelcremesuppe(2,7), dazu frische					
Hausgemachtes Bananenbrot vom Blech(1,2,3)					
Donnerstag					
Bunt gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika					
Menü 1: Hähnchen in Gemüserahm(B,2,7), dazu Basmat					
Frisches Obst					
Freitag					
Gurkensalat(8)					
Menü 1: Paniertes Fischfilet(3,10), dazu Kartoffeln und R					
Stracciatella-Quark(2)					

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Calis's Biocatering Catherine Prisco • Hochheimer Weg 8 • 65719 Hofheim • Tel. 06192.9598431 • Fax 06192.9598432
www.colis-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.

