



KW

4KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

19.01.-23.01.2026



Salat



Gurkensalat(8)



Bunt gemischter Salat mit Winterpostelein(8)



Menü 1: Hühnerfrikassee(2,B), dazu Basmati Reis oder

Menü 2: Brasilianisches Fischragout mit Seehechtfilet(2,7,10), dazu Basmati Reis



Nudeln(3), dazu eine Tomate-Ricotta-Soße(2,7)

Obst



Rohkost Sticks

Menü 1: Zwei Zwergengriller(A,B), dazu Kartoffelbrei(2,7) und Rahmgemüse(2,7) oder

Menü 2: Hähnchengyros(B,7), dazu ein Fladenbrot(3,11), mildes Tsatziki(2,7,8) und Krautsalat

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

Menü 2: Million Dollar Spaghetti(Nudelauflauf mit Alfredosoße und vegetarische Bolognese)(2,3,7)

Obst

Hausgemachter Schokopudding(2)

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)



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.





KW

4KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

19.01-23.01.2026

Salat

► MO*

Gurkensalat(8)



► DI*

Bunt gemischter Salat mit Winterpostelein(8)



► MI*

Menü 1: Zwei vegane Zwerengriller(3,7,9), dazu Kartoffelbrei(2,7) und Rahmgemüse(2,7) oder

Menü 2: Seitan-Gyros(3,5,7), dazu ein Fladenbrot(3,11), mildes Tsatziki(2,7,8) und Krautsalat

► DO*

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

Menü 2: Million Dollar Spaghetti(Nudelauflauf mit Alfredosoße und vegetarische Bolognese)(2,3,7)

► FR*

Rohkost Sticks

Menü 1: Rahmspinat(2,7), dazu Kartoffeln und ein Ei(1) (hier kann Rührei auch bestellt werden) oder

Menü 2: Marokkanische Kichererbsen Topf(7), dazu Bulgur(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



Vegetarisch

Hauptgericht

Dessert

Obst

Mangocreme(2)

Obst

Hausgemachter Schokopudding(2)

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

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.





KW

4KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



100%



Datum 19.01.-23.01.2026



	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Gurkensalat(8)					
Menü 1: Hühnerfrikassee(2,B), dazu Basmati Reis oder Menü					
Obst					
Dienstag					
Bunt gemischter Salat mit Winterpostelein(8)					
Nudeln(3), dazu eine Tomate-Ricotta-Soße(2,7)					
Mangocreme(2)					
Mittwoch					
Menü 1: Zwei Zergengriller(A,B), dazu Kartoffelbrei(2,7) un					
Obst					
Donnerstag					
Menü 1: Kartoffelcremesuppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)					
Hausgemachter Schokopudding(2)					
Freitag					
Rohkost Sticks					
Menü 1: Rahmspinat(2,7), dazu Kartoffeln und ein Ei(1) (hier)					
Hausgemachter 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 · 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.

