



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

4KW

Datum

19.01.-23.01.2026

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

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

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

Obst

➤ DI.

Bunt gemischter Salat mit
Winterpostelein(8)

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

Mangocreme(2)

➤ MI.

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 Tzatziki(2,7,8) und Krautsalat

Obst

➤ 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)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ FR.

Rohkost Sticks

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

Menü 2: Marokkanischer Kichererbsen Topf(7), dazu Bulgur(3)

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.de

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 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

4KW

Datum

19.01-23.01.2026

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Vegetarisches Mock "Hähnchenfrikassee"(2,7,9), dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI.

Bunt gemischter Salat mit
Winterpostelein(8)

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

Mangocreme(2)

➤ MI.

Menü 1: Zwei vegane Zwergengriller(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 Tzatziki(2,7,8) und Krautsalat

Obst

➤ 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)

Hausgemachter Schokopudding(2)

➤ 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)

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 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

4KW

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 Zwergengriller(A,B), dazu Kartoffelbrei(2,7) und					
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.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.

