



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

47KW

Datum

17.11-21.11.2025

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit  
Schnittlauch-Dressing(8)

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

**Menü 2:** Brasilianisches Fischragout(2,10), dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI.

Bunt gemischter Salat mit  
Paprika und Zuckermais(8)

**Menü 1:** Nudeln(3), dazu eine vegane Linsenbolognese(7), extra Käse(2)  
oder

**Menü 2:** Nudeln(3), dazu eine klassische Rinder-Bolognese(7,A),  
extra Käse(2)

Zitronencreme(2)

➤ MI.

**Menü 1:** Zwei Zwergengriller(A,B), dazu Kartoffelbrei(2,7)  
und Kohlrabi in heller Soße(2,7) oder

**Menü 2:** Currywurst(A,B,7,8), dazu Kartoffel Wedges und Rohkost Sticks

Obst

➤ DO.

**Menü 1:** Kürbis-Tomatencreme-Suppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)  
oder

**Menü 2:** Drei Pfannkuchen(1,2,3), dazu Apfelmus als Hauptspeise

**Menü 1**

Ein Pfannkuchen(1,2,3), dazu Apfelmus

➤ FR.

Tomaten-Gurken-Salat  
mit Joghurt-Dressing(2,8)

**Menü 1:** Maccaroni(3), dazu eine Puten-Schinken-Sahne-Soße(2,B)  
oder


**Menü 2:** Kartoffel-Auflauf mit Gemüse-Frischkäse Füllung  
und Gouda überbacken(2,7)

Schoko-Bananen-Grießpudding(2,3,5)

**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 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

47KW

Datum

17.11-21.11.2025

Vegetarisch

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Gurkensalat mit  
Schnittlauch-Dressing(8)

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

Obst

➤ DI.

Bunt gemischter Salat mit  
Paprika und Zuckermais(8)

Nudeln(3), dazu eine vegane Linsenbolognese(7), extra Käse(2)

Zitronencreme(2)

➤ MI.

**Menü 1:** Zwei vegan Zwergengriller(3,7,9), dazu Kartoffelbrei(2,7), und  
Kohlrabi in heller Soße(2,7) oder  
**Menü 2:** Vegane "Currywurst"(3,7,8,9), dazu Kartoffel Wedges und  
Rohkost Sticks

Obst

➤ DO.

**Menü 1:** Kürbis-Tomatencreme-Suppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)  
oder  
**Menü 2:** Drei Pfannkuchen(1,2,3), dazu Apfelmus als Hauptspeise

**Menü 1**  
Ein Pfannkuchen(1,2,3), dazu Apfelmus

➤ FR.

Tomaten-Gurken-Salat  
mit Joghurt-Dressing(2,8)


**Menü 1:** Maccaroni(3), dazu eine Räuchertofu-Sahne-Soße(2,7,9)  
oder  
**Menü 2:** Kartoffel-Auflauf mit Gemüse-Frischkäse Füllung  
und Gouda überbacken(2,7)

Schoko-Bananen-Grießpudding(2,3,5)

**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

47KW

Datum 17.11-21.11.2025


	😊😊😊😊	😊😊😊	😊😊	😊	Kommentar
<b>Montag</b>					
Gurkensalat mit Schnittlauch-Dressing(8)					
Menü 1: Hühnerfrikassee(B,2), dazu Basmati Reis oder Menü					
Obst					
<b>Dienstag</b>					
Bunt gemischter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)					
Menü 1: Nudeln(3), dazu eine vegane Linsenbolognese(7), ext					
Zitronencreme(2)					
<b>Mittwoch</b>					
Menü 1: Zwei Zwergengriller(A,B), dazu Kartoffelbrei(2,7) un					
Obst					
<b>Donnerstag</b>					
Menü 1: Kürbis-Tomatencreme-Suppe(2,7), dazu frisches Bag					
Menü 1 Ein Pfannkuchen(1,2,3), dazu Apfelmus					
<b>Freitag</b>					
Tomaten-Gurken-Salat mit Joghurt-Dressing(2,8)					
Menü 1: Maccaroni(3), dazu eine Puten-Schinken-Sahne-Soße					
Schoko-Bananen-Grießpudding(2,3,5)					

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.

