



KW

47KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

17.11-21.11.2025

Salat



Gurkensalat mit Schnittlauch-Dressing(8)



Bunt gemischter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)



Hauptgericht

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

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

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)

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

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

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

Dessert

Obst

Zitronencreme(2)

Obst

Menü 1

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

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 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

47KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum

17.11-21.11.2025



Salat

► MO*

Gurkensalat mit Schnittlauch-Dressing(8)

► DI*

Bunt gemischter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)

► 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

► DO*

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

► FR*

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

Vegetarisch

Hauptgericht

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

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

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

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

RÄUCHERTOFU-SAHNE-SOÖSE

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

Dessert

Obst

Zitronencreme(2)

Obst

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

Schoko-Bananen-Grießpudding(2,3,5)



Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tagesseinrichtungen 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

47KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 17.11-21.11.2025



	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Gurkensalat mit Schnittlauch-Dressing(8)					
Menü 1: Hühnerfrikassee(B,2), dazu Basmati Reis oder Menü					
Obst					
Dienstag					
Bunt gemischter Salat mit Paprika und Zuckermais(8)					
Menü 1: Nudeln(3), dazu eine vegane Linsenbolognese(7), ext					
Zitronencreme(2)					
Mittwoch					
Menü 1: Zwei Zergengriller(A,B), dazu Kartoffelbrei(2,7) un					
Obst					
Donnerstag					
Menü 1: Kürbis-Tomatencreme-Suppe(2,7), dazu frisches Bag					
Menü 1 Ein Pfannkuchen(1,2,3), dazu Apfelmus					
Freitag					
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.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 Tagesseinrichtungen 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.

