Cali's Bio Catering

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU.
FISCH AUS NACHHALTIGER FISCHEREI, MSC ZERTIFIZIERT.

KW 48KW

Datum: 23.11-27.11.2026

	Salat	Hauptgericht	Dessert
MO.	Frischer Apfel-Möhren-Salat (7,8)	**Menü 1**: Halb-Vollkorn-Spirelli (3) mit fruchtiger Tomaten-Ricotta-Soße (2,7) oder **Menü 2:** Halb-Vollkorn-Spirelli (3) mit cremiger Kürbis-Frischkäse-Soße (2,7)	Frisches Obst
DI.		**Menü 1:** Fünf knusprige Bio-Hähnchenbrust-Nuggets im Ofen gebacken (B,3) mit Kartoffelpüree (2,7) und in Ahornsirup glasierten Möhren oder **Menü 2**: Zartes Paprika-Sahne-Hähnchen (2,B) mit Basmatireis und in Ahornsirup glasierten Möhren	Feine Zimtcreme mit Apfelkompott (2)
MI.		**Menü 1:** Oma´s Kartoffelsuppe mit Wiener (2,7,8,A,B) und frischem Baguette (3) oder **Menü 2:** Blätterteigpizza mit Tomaten und Mozzarella (2,3), dazu frische Rohkoststicks	Weißer Schokoladenpudding (2)
DO.	Bunter Blattsalat mit Endivie und Feldsalat (7,8)	**Menü 1:** Zartes Boeuf Stroganoff (2,8,A) mit frischen Spätzle (1,3) oder **Menü 2:** Saftige Köttbullar in einer milden Rahmsoße(1,2,3,7,A), dazu Kartoffeln	Frisches Obst
FR.	Gurkensalat mit frischen Kräutern in feiner Vinaigrette (7,8)	**Menü 1:** Muschelnudeln (3) mit herzhafter Linsenbolognese(7), dazu geriebener Käse (2) oder **Menü 2:** Zartes Seehechtfilet in cremiger Kräuterrahmsoße (10,2) mit goldgelben Kartoffelkroketten	Dinkel-Vollkornwaffeln Vanille und Schokolade (2,5)

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

DE-ÖKO-006

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

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch) / Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet.

Cali's Bio Catering

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU.
FISCH AUS NACHHALTIGER FISCHEREI, MSC ZERTIFIZIERT.

KW 48KW

Datum: 23.11-27.11.2026

	Salat	Hauptgericht	Dessert
		Vegetarisch	
MO.	Frischer Apfel-Möhren-Salat (7,8)	**Menü 1**: Halb-Vollkorn-Spirelli (3) mit fruchtiger Tomaten-Ricotta-Soße (2,7) oder **Menü 2:** Halb-Vollkorn-Spirelli (3) mit cremiger Kürbis-Frischkäse-Soße (2,7)	Frisches Obst
DI.		**Menü 1:** Fünf knusprige Veggie-Nuggets (1,3,9) mit Kartoffelpüree (2,7) und in Ahornsirup glasierten Möhren oder **Menü 2**: Zarter Paprika-Sahne-Halloumi (2,7) mit Basmatireis und in Ahornsirup glasierten Möhren	Feine Zimtcreme mit Apfelkompott (2)
MI.		**Menü 1:** Oma´s Kartoffelsuppe(2,7) und frischem Baguette (3) oder **Menü 2:** Blätterteigpizza mit Tomaten und Mozzarella (2,3), dazu frische Rohkoststicks	Weißer Schokoladenpudding (2)
DO.	Bunter Blattsalat mit Endivie und Feldsalat (7,8)	**Menü 1:** Zartes Seitan-Stroganoff (2,3,5,7,8) mit frischen Spätzle (1,3) oder **Menü 2:** Saftige Gemüse Köttbullarin einer milden Rahmsoße(1,2,3,7), dazu Kartoffeln	Frisches Obst
FR.	Gurkensalat mit frischen Kräutern in feiner Vinaigrette (7,8)	**Menü 1:** Muschelnudeln (3) mit herzhafter Linsenbolognese(7), dazu geriebener Käse (2) oder **Menü 2:** Zartes Ofengemüse in cremiger Kräuterrahmsoße (2,7) mit goldgelben Kartoffelkroketten	Dinkel-Vollkornwaffeln Vanille und Schokolade (2,5)

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

DE-ÖKO-006

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

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch) / Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet.

Cali's Bio Catering

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU.
FISCH AUS NACHHALTIGER FISCHEREI, MSC ZERTIFIZIERT



KW 48KW

Datum: 23.11-27.11.2026

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Frischer Apfel-Möhren-Salat (7,8)					
Menü 1: Halb-Vollkorn-Spirelli (3) mit fruchtiger Tomaten					
Frisches Obst					
Dienstag					
Menü 1: Fünf knusprige Bio-Hähnchenbrust-Nuggets im					
Feine Zimtcreme mit Apfelkompott (2)					
Mittwoch					
Menü 1: Oma´s Kartoffelsuppe mit Wiener (2,7,8,A,B) un					
Weißer Schokoladenpudding (2)					
Donnerstag					
Bunter Blattsalat mit Endivie und Feldsalat (7,8)					
Menü 1: Zartes Boeuf Stroganoff (2,8,A) mit frischen Spä					
Frisches Obst					
Freitag					
Gurkensalat mit frischen Kräutern in feiner Vinaigrette (7,					
Menü 1: Muschelnudeln (3) mit herzhafter Linsenbolognе					
Dinkel-Vollkornwaffeln Vanille und Schokolade (2,5)					

FR

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-ÖKO-006

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

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch) / Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet.