



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 5KW

Datum 27.01-31.01.2025

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Spitzkohlsalat(8)

Kohlrabi-Möhren-Topf mit Bratwurstklößchen(A,B,2,3,7),  
dazu Salzkartoffeln

Obst

➤ DI\*

**Menü 1:** Tomatencremesuppe mit Bulgur Einlage(2,3,7) dazu frisches  
Baguette(3) oder

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

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

➤ MI\*

Bunter Salat mit  
Winterpostelein, Rote Beete  
und Zuckermais(8)

Nudeln(3) Quatro formmagi(2,3,7)

Hausgemacher Schokopudding(2)

➤ DO\*

**Menü 1**  
Rohkost Sticks

**Menü 1:** Fünf Fisch Nuggets(3,10), dazu Kartoffelbrei(2)  
oder

**Menü 2:** Ein Hot Dog zum selbst belegen(A,B,3,8),  
dazu eine kleine Portion Kartoffel Wedges

Obst

➤ FR\*

Gureksalat mit  
Joghurt- Dressing(2,8)

Chili Sin Carne, dazu Reis

Quarkcreme mit Holundersyrup(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**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   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 5KW

Datum 27.01-31.01.2025

Vegetarisch

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Spitzkohlsalat(8)

Kohlrabi-Möhren-Topf mit Hirsebällchen(1,2,3,7), dazu Salzkartoffeln

Obst

➤ DI\*

**Menü 1:** Tomatencremesuppe mit Bulgur Einlage(2,3,7) dazu frisches Baguette(3) oder

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

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

➤ MI\*

Bunter Salat mit Winterpostelein, Rote Beete und Zuckermais(8)

Nudeln(3) Quatro formmagi(2,3,7)

Hausgemacher Schokopudding(2)

➤ DO\*

**Menü 1**  
Rohkost Sticks

**Menü 1:** Vier Gemüsebällchen(2,3,5,11), dazu Kartoffelbrei(2) oder

**Menü 2:** Ein Veggie Dog zum selbst belegen(3,8,9), dazu eine kleine Portion Kartoffel Wedges

Obst

➤ FR\*

Gureksalat mit Joghurt- Dressing(2,8)

Chili Sin Carne, dazu Reis

Quarkcreme mit Holundersyrup(2)

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**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 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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
 KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 5KW

Datum 27.01-31.01.2025

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
<b>Montag</b>					
Spitzkohlsalat(8)					
Kohlrabi-Möhren-Topf mit Bratwurstklößchen(A,B,2,3,7), dazu					
Obst					
<b>Dienstag</b>					
Menü 1: Tomatencremesuppe mit Bulgur Einlage(2,3,7) dazu					
Menü 1: Ein Pfannkuchen(1,2,3) dazu Apfelmus					
<b>Mittwoch</b>					
Bunter Salat mit Winterpostelein, Rote Beete und Zuckermais(					
Nudeln(3) Quatro formmagi(2,3,7)					
Hausgemacher Schokopudding(2)					
<b>Donnerstag</b>					
Menü 1 Rohkost Sticks					
Menü 1: Fünf Fisch Nuggets(3,10), dazu Kartoffelbrei(2) oder					
Obst					
<b>Freitag</b>					
Gureknsalat mit Joghurt- Dressing(2,8)					
Chili Sin Carne, dazu Reis					
Quarkcreme mit Holundersyrup(2)					

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**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 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.

