



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 6KW

Datum 03.02-07.02.2025

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat(2,8)

Thai Hähnchen Curry mit Möhren und Paprika(2,B),  
dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI\*

Apfel-Möhren-Salat(8)

**Menü 1:** Frische Spätzle(1,3), dazu eine rote Linsen Bolognese(7),  
Käse Extra(2), oder  
**Menü 2:** Million Dollar Spaghetti(Nudelauflauf mit Alfredosoße und  
vegetarische Bolognese)(2,3,7)

Vollkorn Dinkel Waffeln  
Vanille und Schoko(2,5)

➤ MI\*

Rohkost Sticks

**Menü 1:** Zwei Geflügel Wiener(B,7,8), dazu Kartoffeln  
und Kräuterquark(2,7)  
oder

Obst

**Menü 2:** Curry Wurst(A,B,7,8), dazu Kartoffelecken

➤ DO\*

Bunt gemischter Salat mit  
Zuckermais(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricottasoße (2)

Multivitamincreme(2)

➤ FR\*

**Menü 1:** Omas Kartoffelsuppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)  
oder

**Menü 2:** Dinkel Pizza Margarita (2,5)

Vanillejoghurt(2),  
dazu Crunchy(3)

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 6 KW

Datum 03.02-07.02.2025

Vegetarisch

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO\*

Gurkensalat(2,8)

Thai Gemüse Curry mit Tofu, Möhren und Paprika(2,7,9),  
dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI\*

Apfel-Möhren-Salat(8)

**Menü 1:** Frische Spätzle(1,3), dazu eine rote Linsen Bolognese(7),  
Käse Extra(2) oder  
**Menü 2:** Million Dollar Spaghetti(Nudelauflauf mit Alfredosose und  
vegetarischer Bolognese)(2,3,7)

Vollkorn Dinkel Waffeln  
Vanille und Schoko(2,5)

➤ MI\*

Rohkost Sticks

**Menü 1:** Kichererbsenbratling(1,2,3), dazu Kartoffeln  
und Kräuterquark(2,7)  
oder

Obst

**Menü 2:** Vegetarische Curry Wurst(3,7,8,9), dazu Kartoffelecken

➤ DO\*

Bunt gemischter Salat mit  
Zuckermais(8)

Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricottasose(2)

Multivitamincreme(2)

➤ FR\*

**Menü 1:** Omas Kartoffelsuppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)  
oder

Vanillejoghurt(2),  
dazu Crunchy(3)

**Menü 2:** Dinkel Pizza Margarita (2,5)

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 6KW

Datum 03.02-07.02.2025

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
<b>Montag</b>					
Gurkensalat(2,8)					
Thai Hähnchen Curry mit Möhren und Paprika(2,B), dazu Bas					
Obst					
<b>Dienstag</b>					
Apfel-Möhren-Salat(8)					
Menü 1: Frische Spätzle(1,3), dazu eine rote Linsen Bolognese					
Vollkorn Dinkel Waffeln Vanille und Schoko(2,5)					
<b>Mittwoch</b>					
Rohkost Sticks					
Menü 1: Zwei Geflügel Wiener(B,7,8), dazu Kartoffeln und K					
Obst					
<b>Donnerstag</b>					
Bunt gemischter Salat mit Zuckermais(8)					
Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Ricottasoße (2)					
Multivitamincreme(2)					
<b>Freitag</b>					
Menü 1: Omas Kartoffelsuppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)					
Vanillejoghurt(2), dazu Crunchy(3)					



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.

