



KW

38KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISHEM ANBAU



Datum

16.09-20.09.2024

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Mini Geflügel Frikadellen(B,3), dazu Kartoffelbrei(2) und Erbsen-Möhrengemüse

Obst

➤ DI\*

Grüner gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Paprika(8)

Italienische Hartweizen Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)

Polenta Grießbrei mit Vanille und Beeren(2)

➤ MI\*

Pizza Magharita(2,3,5)

Straciatellacreme(2)

➤ DO\*

Gurkensalat(8)

Gulasch "ungarische Art" mit Paprika und Majoran(A), dazu Kartoffeln

Obst

➤ FR\*

Bunter gemischter Salat mit Kichererbsen und Zuckermais(8)

Käsespätzle(1,2,3)

Reiswaffeln mit Schoko(2)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali'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

38KW

Datum

16.09-20.09.2024

Vegetarisch

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Mini Quinoa Taler, dazu Kartoffelbrei(2)  
und Erbsen-Möhrengemüse

Obst

➤ DI\*

Grüner gemischter Salat mit  
Gurken, Tomaten und  
Paprika(8)

Italienische Hartweizen Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella Soße(2)

Polenta Grießbrei  
mit Vanille und Beeren(2)

➤ MI\*

Pizza Magharita(2,3,5)

Straciatellacreme(2)

➤ DO\*

Gurkensalat(8)

Vegetarisches Gulasch "ungarische Art" mit Paprika, Majoran  
und Borletti Bohnen(9), dazu Kartoffeln

Obst

➤ FR\*

Bunter gemischter Salat mit  
Kichererbsen und  
Zuckermais(8)

Käsespätzle(1,2,3)

Reiswaffeln mit Schoko(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.

