



KW 50KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISHEM ANBAU



Datum 09.12-13.12.2024



Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO+

Möhren-Gurken Salat(8)

Hähnchen toskanischer Art(2,B), dazu Kartoffelbrei(2)

Obst

➤ DI+

Bunt gemischter Salat mit Gurken und Paprika(8)

Vollkorn Nudel(3) Quattro Formaggi(2,3)

Multivitamin-Wackelpudding mit Vanillesoße(2)

➤ MI+

Wintersalat mit geröstetem Kürbis und Winterpostelein(8)

Hackbällchen in Tomatensoße(A,1,3,7), dazu Reis

Obst

➤ DO+

Omas Kartoffelsuppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)

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

➤ FR+

Rohkost Sticks

Würstchengulasch(A,B,7,8) , dazu Nudeln(3)

Quarkcreme auf Roter Grütze(2)

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 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 50KW

Datum 09.12-13.12.2024

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO*	Möhren-Gurken Salat(8)	Vegetarisches "Hähnchen" toskanischer Art(2,7,9), dazu Kartoffelbrei(2)	Obst
➤ DI*	Bunt gemischter Salat mit Gurken und Paprika(8)	Vollkorn Nudel(3) Quattro Formaggi(2,3)	Multivitamin-Wackelpudding mit Vanillesoße(2)
➤ MI*	Wintersalat mit geröstetem Kürbis und Winterpostelein(8)	Vegetarische Hackbällchen in Tomatensoße(1,2,3,7,9), dazu Reis	Obst
➤ DO*		Omas Kartoffelsuppe(2,7), dazu frisches Baguette(3)	Ein Pfannkuchen (1,2,3), dazu Apfelmus
➤ FR*	Rohkost Sticks	Würstchengulasch vegetarisch(3,7,8,9), dazu Nudeln(3)	Quarkcreme auf Roter Grütze(2)

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 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.

