



KW

51KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISHEM ANBAU



Datum

16.12-20.12.2024

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Apfel-Möhren Salat(8)

Thai Hähnchen Curry mit Möhren und Paprika(B,7,8,2),  
dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI\*

Bunt genischter Salat mit  
Winterpostelein, Kohlrabi und  
Zuckermais(8)

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

Grießpudding mit Zimt(2,3,5)

➤ MI\*

Krautsalat(8)

Bratwurst in dunkler Soße(A,B,3), dazu Kartoffelbrei(2,7)

Obst

➤ DO\*

Gurkensalat mit Sauerrahm  
Dressing(2,8)

Chili Sin Carne, dazu Parboiled Reis

Haferkekse(3,6)

➤ FR\*

Pizza Margherita(2,5)

Vanillejoghurt mit Crunchy(2,3)

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.





FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW

51KW

Datum

16.12-20.12.2024

Vegetarisch

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

➤ MO\*

Apfel-Möhren Salat(8)

Thai Gemüse Curry mit Möhren und Paprika(2,7,8,9),  
dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI\*

Bunt genischter Salat mit  
Winterpostelein, Kohlrabi und  
Zuckermais(8)

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

Grießpudding mit Zimt(2,3,5)

➤ MI\*

Krautsalat(8)

Vegetarische Bratwurst in dunkler Soße(3,8,9), dazu Kartoffelbrei(2,7)

Obst

➤ DO\*

Gurkensalat mit Sauerrahm  
Dressing(2,8)

Chili Sin Carne, dazu Parboiled Reis

Haferkekse(3,6)

➤ FR\*

Pizza Margherita(2,5)

Vanillejoghurt mit Crunchy(2,3)

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.

