



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

10KW

Datum

02.03-06.03.2026

DGE

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Indian white Chicken (Malai Curry Hähnchen mit Joghurt)(2,7,8,B),
dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI.

Menü 1: Orientalische rote Linsensuppe(2,7) dazu frisches Baguette(3)
oder
Menü 2: Million Dollar Spaghetti
(Nudelauflauf mit Alfredosoße und vegetarische Bolognese)(2,3,7)

Kokos-Milchreis(2)

➤ MI.

Menü 1: Zwei Zwergengriller(A,B,7), dazu Kartoffelbrei(2,7)
und Wirsingrahmgemüse(2,7) oder
Menü 2: Hähnchengyros(B,7), dazu ein Fladenbrot(3,11),
mildes Tzatziki(2,7,8) und Krautsalat

Obst

➤ DO.

Bunt gemischter Salat mit
Zuckermais und Paprika(8)

Menü 1: Hartweizen Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella-Soße(2,7)
oder
Menü 2: Halb Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella-Soße(2,7)

Joghurtspeise(2)

➤ FR.


Menü 1: Rahmspinat(2,7), dazu Kartoffeln und ein Ei(1)
oder
Menü 2: Paniertes Fischfilet(3,10), dazu Kartoffeln und
Kinder-Remoulade(1,2,8)

Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

Cali'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

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 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW 10KW

Datum 02.03-06.03.2026

Vegetarisch

Salat

Hauptgericht

Dessert

➤ MO.

Gurkensalat(8)

Indian white Vegetables (Malai Curry Gemüse mit Joghurt)(2,7,8),
dazu Basmati Reis

Obst

➤ DI.

Menü 1: Orientalische rote Linsensuppe(2,7) dazu frisches Baguette(3)
oder

Kokos-Milchreis(2)

Menü 2: Million Dollar Spaghetti
(Nudelaufbau mit Alfredosoße und vegetarische Bolognese)(2,3,7)

➤ MI.

Menü 1: Zwei vegane Zwergengriller(3,7,9), dazu Kartoffelbrei(2,7)
und Wirsingrahmgemüse(2,7) oder

Obst

Menü 2: Seitangyros(3,7), dazu ein Fladenbrot(3,11),
mildes Tzatziki(2,7,8) und Krautsalat

➤ DO.

Bunt gemischter Salat mit
Zuckermais und Paprika(8)

Menü 1: Hartweizen Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella-Soße(2,7)
oder

Joghurtspeise(2)

Menü 2: Halb Vollkorn Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarella-Soße(2,7)

➤ FR.

Menü 1: Rahmspinat(2,7), dazu Kartoffeln und ein Ei(1)
oder


Hausgemachter Kuchen(1,2,3)

Menü 2: Gemüsebratling(1,2,3), dazu Kartoffeln und
Kinder-Remoulade(1,2,8)

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 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

10KW

Datum 02.03-06.03.2026

	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺	☺	Kommentar
Montag					
Gurkensalat(8)					
Indian white Chicken (Malai Curry Hähnchen mit Joghurt)(2,7)					
Obst					
Dienstag					
Menü 1: Orientalische rote Linsensuppe(2,7) dazu frisches Bag					
Kokos-Milchreis(2)					
Mittwoch					
Menü 1: Zwei Zwergengriller(A,B,7), dazu Kartoffelbrei(2,7)					
Obst					
Donnerstag					
Bunt gemischter Salat mit Zuckermais und Paprika(8)					
Menü 1: Hartweizen Nudeln(3), dazu eine Tomaten-Mozzarell					
Joghurtspeise(2)					
Freitag					
Menü 1: Rahmspinat(2,7), dazu Kartoffeln und ein Ei(1) oder 1					
Hausgemachter Kuchen(1,2,3)					


10KW

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.

