



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%  
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

3 KW

Datum

16.01-20.01.2023

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Green mixed salad with  
bell pepper(9)

Noodles(5a), served with a tomato-ricotta-sauce(2)

Fresh fruit

➤ DI.

Cauliflower in a white sauce(2,5a), served with potatoes and a beef  
patty(1,5a,B)

Cinammon yogurt(2)

➤ MI.

Cucumber salad(8)

Vegetable curry with homemade paneer and chick peas(2,8), served  
with Basmati rice

Fresh fruit

➤ DO.

Chicken drumsticks served with roasted potatoes(C)

Applesauce Parfait (2)

➤ FR.

Apple-carrot-salad(8)

Tortellini(5a), served with a creamy tomato sauce(2)

Homemade cake(1,2,5a)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
**www.calis-biocatering.de · kontakt@calis-biocatering.de**

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)  
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen,  
5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide  
**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

3 KW

Datum

16.01-20.01.2023

## Salat

## Vegetarisch Hauptgericht

## Dessert

➤ MO.

Green mixed salad with  
bell pepper(9)

Noodles(5a), served with a tomato-ricotta-sauce(2)

Fresh fruit

➤ DI.

Cauliflower in a white sauce(2,5a), served with potatoes and two  
Quinoa patties(9)

Cinammon yogurt(2)

➤ MI.

Cucumber salad(8)

Vegetable curry with homemade paneer and chic peas(2,8), served  
with Basmati rice

Fresh fruit

➤ DO.

Minestrone soup(5a,7), served with french bread(5a)

Applesauce Parfait(2)

➤ FR.

Apple-carrot-salad(8)

Tortellini(5a), served with a creamy tomato sauce(2)

Homemade cake(1,2,5a)


ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto:kontakt@calis-biocatering.de)

Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)  
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet

A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen,  
5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide  
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 3 KW

Datum 16.01-20.01.2023

	😊😊😊😊	😊😊😊	😊😊	😊	Kommentar
<b>Montag</b>					
Green mixed salad with bell pepper(9)					
Noodles(5a), served with a tomato-ricotta-sauce(2)					
Fresh fruit					
<b>Dienstag</b>					
Cauliflower in a white sauce(2,5a), served with potato					
Cinammon yogurt(2)					
<b>Mittwoch</b>					
Cucumber salad(8)					
Vegetable curry with homemade paneer and chick pea					
Fresh fruit					
<b>Donnerstag</b>					
Chicken drumsticks served with roasted potatoes(C)					
Applesauce Parfait (2)					
<b>Freitag</b>					
Apple-carrot-salad(8)					
Tortellini(5a), served with a creamy tomato sauce(2)					
Homemade cake(1,2,5a)					



Alle Zutaten und Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (ausser Fisch)  
Es werden keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet  
A=Schweinefleisch, B=Rindfleisch, C=Geflügelfleisch, 1=Ei, 2=Milchprodukte, 3=Erdnüsse, 4=Cashewkerne, 5a=Weizen, 5b=Roggen,  
5c=Dinkel, 6=Hafer, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Wildfang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide  
DE-ÖKO-006

sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.





FRESH REGIONAL CUISINE FROM   
CERTIFIED ORGANIC FARMING 



CW 4 CW


Date 23.01-27.01.2023

## Classic Lunch Menu Main Meal

### Salad

### Dessert

➤ MON.

Rainbow salad with corn,  
bellt pepper and kidney  
beans(8) 

Sliced beef(2,B,7), served with mashed potatoes(2)

Fresh fruit

➤ TUE.

Three pancakes(1,2,5a) with apple sauce as maincourse

One pancake(1,2,5a) with apple  
sauce

➤ WED.

Cucumber salad(8)

Italian meatballs(1,2,5a.b) in tomato sauce, served with rice

Fresh fruit 

➤ THU.

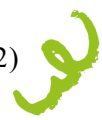
Mixed salad with fresh  
herbs(8)

Noodles(5a), served with a three-cheese-sauce(2,5a)

Homemade chocolate pudding(2)

➤ FRI.

Creamed spinach(2), served with potatoes and scrambled eggs(1)

Vanilla cream with berreis(2) 

SUBSTITUTIONS ARE POSSIBLE

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto:kontakt@calis-biocatering.de)

All of our Products are Organic (except Fish)

No artificial additives, conservatives, artificial flavoring or taste enhancers are used in our cooking

A=Pork, B=Beef, C= Poultry, 1=Egg, 2=Milk produkts, 3=Peanuts, 4=Cashew, 5a= Wheat, 5b= Rye, 5c= Spelt,  
6=Oats, 7=Celery, 8=Mustard, 9=Soy, 10=Fish from sustainable wild fishing, 11=Sesame, 12=Sulfur dioxide  
DE-ÖKO-006





FRESH REGIONAL CUISINE FROM   
CERTIFIED ORGANIC FARMING 







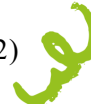
CW 4 CW

Date 23.01-27.01.2023

## Vegetarian Lunch Menu Main Meal

### Salad

### Dessert

➤ MON. 	Rainbow salad with corn, bell pepper and kidney beans(8)	Sliced vegetarian "beef"(2,9,7), served with mashed potatoes(2)	Fresh fruit
➤ TUE. 		Three pancakes(1,2,5a) with apple sauce as maincourse	One pancake(1,2,5a) with apple sauce
➤ WED. 	Cucumber salad(8)	Italian meatballs(1,2,5a.b) in tomato sauce, served with rice	Fresh fruit
➤ THU. 	Mixed salad with fresh herbs(8)	Noodles(5a), served with a three-cheese-sauce(2,5a)	Homemade chocolate pudding(2)
➤ FRI. 		Creamed spinach(2), served with potatoes and scrambled eggs(1)	Vanilla cream with berries(2)

SUBSTITUTIONS ARE POSSIBLE  
Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto:kontakt@calis-biocatering.de)

All of our Products are Organic (except Fish)  
No artificial additives, conservatives, artificial flavoring or taste enhancers are used in our cooking  
A=Pork, B=Beef, C= Poultry, 1=Egg, 2=Milk products, 3=Peanuts, 4=Cashew, 5a= Wheat, 5b= Rye, 5c= Spelt, 6=Oats, 7=Celery, 8=Mustard, 9=Soy, 10=Fish from sustainable wild fishing, 11=Sesame, 12=Sulfur dioxide  
DE-ÖKO-006





FRESH REGIONAL CUISINE FROM  
CERTIFIED ORGANIC FARMING



CW

4 CW

Date

23.01-27.01.2023

	😊😊😊😊	😊😊😊	😊😊	😊	Kommentar
<b>Montag</b>					
Rainbow salad with corn, bellt pepper and kidney bea					
Sliced beef(2,B,7), served with mashed potatoes(2)					
Fresh fruit					
<b>Dienstag</b>					
Three pancakes(1,2,5a) with apple sauce as maincou					
One pancake(1,2,5a) with apple sauce					
<b>Mittwoch</b>					
Cucumber salad(8)					
Italian meatballs(1,2,5a.b) in tomato sauce, served w					
Fresh fruit					
<b>Donnerstag</b>					
Mixed salad with fresh herbs(8)					
Noodles(5a), served with a three-cheese-sauce(2,5a)					
Homemade chocolate pudding(2)					
<b>Freitag</b>					
Creamed spinach(2), served with potatoes and scramb					
Vanilla cream with berreis(2)					

A=Pork, B=Beef, C= Poultry, 1=Egg, 2=Milk produkts, 3=Peanuts, 4=Cashew, 5a= Wheat, 5b= Rye, 5c= Spelt,  
6=Oats, 7=Celery, 8=Mustard, 9=Soy, 10=Fish from sustainable wild fishing, 11=Sesame, 12=Sulfur dioxide  
DE-ÖKO-006

