



KW 20KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 14.05-18.05.2018



### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

► MO\*

Gurkensalat (8)

Paneer Tikka Masala (2) dazu Basmati Reis

► DI\*

Rohkost-Sticks

Paprikageschnetzeltes (2,B) dazu Kartoffeln oder ein Hähnchen Drumstick (C) dazu Kroketten (6) und Ketchup

► MI\*

Frühlingsalat mit frischen Kräutern (8)

Nudeln (6) dazu eine Brokkoli-Rahmsoße (2)

► DO\*

Tomaten-Mozzarella-Salat (2,8)

Toskanische Fleischbällchen (1,2,5,6,B) dazu Reis

► FR\*

Mediterrane Linsensuppe mit Wiener (C) dazu frisches Baguette (6)

Erdbeer-Quark (2)

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, 5=Dinkel, 6=Weizen, 7=Sellerie, 8=Senf, 9=Soja, 10=Fisch aus nachhaltigem Fang, 11=Sesamsamen, 12=Schwefeloxide  
DE-ÖKO-006

