



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100%
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



KW

25KW



WM-WOCHE!!



Datum 18.06.-22.06.2018

Salat

Hauptgericht



Dessert

MO

Koreanischer Salat

Koreanisches "Tangsuyuk" (Hähnchen Süß-Sauer) (C) dazu Reis

DI

Frischer, bunter Salat (8)

Schwäbische Käsespätzle (1,2,6)

MI

Omas Kartoffelsuppe (2) mit Wiener (B) und frischem Baguette (6) oder ein Hot-Dog (6,B) mit Nudelsalat (2,6)

Milchreis (2)

DO

Karottensalat (8)

Drei Köttbullar (1,5,6,B) in Soße (2) dazu Kartoffelbrei (2)

FR

Gurkensalat (2,8)

Mexikanische Enchiladas (2,6,9) mit einer fruchtigen Salsa Soße

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

