



KW 35KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 26.8.-30.8.2019



Salat

Hauptgericht

Dessert

► MO*

Möhren-Apfel-Salat
mit frischer Minze (8)

Indian Butter Chicken (2,C) dazu Basmati Reis

► DI*

Saisonaler Blattsalat mit
frischen Kräutern (8)

Nudeln (6) Quattro Formaggi (2)

► MI*

Rohkost-Sticks

Hackfleischpfanne (B) serviert mit Kartoffeln

► DO*

Menü 1: Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeln (2) dazu frisches
Baguette (6) oder Menü 2: Käsespätzle (1,2,6) mit
Beilagensalat (8)

Vanillejoghurt (2) mit Crunchy (6)

► FR*

Gurkensalat mit
frischem Schnittlauch
(2,8)

Ein paniertes Fischfilet (6,10) serviert mit Kartoffelbrei (2) und
Remoulade (1,2)

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hocheimer 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



Änderungen vorbehalten