



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 36KW

Datum 02.-06.09.2019

Salat

Hauptgericht

Dessert

<p>► MO* Gurkensalat mit Joghurt-Schmand-Dressing [2,8]</p>	<p>Chili con Carne (B) serviert mit Parboiled Reis</p>	
<p>► DI* Tomaten-Mozzarella-Salat [2,8]</p>	<p>Rosmarin-Kartoffeln dazu Kräuter-Quark [2]</p>	<p>Hausgemachter Kuchen [1,6]</p>
<p>► MI* Salat der Saison mit Tomaten und Gurken [8]</p>	<p>Menü 1: Nudeln [6] mit einer Tomaten-Zucchini-Soße oder Menü 2: Nudeln [6] mit einer Tomaten-Thunfisch-Soße [2,10], bei beiden Gerichten jeweils Käse extra [2]</p>	
<p>► DO* Rohkost-Sticks</p>	<p>Wickinger Topf mit Geflügelbällchen [1,2,5,6,C] dazu Kartoffeln</p>	
<p>► FR* Bunt gemischter Salat [8]</p>	<p>Tortellini [6] alla Panna [2,C]</p>	

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



Änderungen vorbehalten