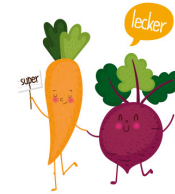




KW 36KW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISHEM ANBAU



Datum 02.-06.09.2019



Salat

Hauptgericht

Dessert

MO*

Gurkensalat mit Joghurt-Schmand-Dressing (2,8)

Chili con Carne (B) serviert mit Parboiled Reis

DI*

Tomaten-Mozzarella-Salat (2,8)

Rosmarin-Kartoffeln dazu Kräuter-Quark (2)

Hausgemachter Kuchen (1,6)

MI*

Salat der Saison mit Tomaten und Gurken (8)

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)

DO*

Rohkost-Sticks

Wickinger Topf mit Geflügelbällchen (1,2,5,6,C) dazu Kartoffeln

FR*

Bunt gemischter Salat (8)

Tortellini (6) alla Panna (2,C)

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