



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 11AKW

Datum 11.03-15.03.2019

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

► MO\*

Menü 1: "Omas Kartoffelsuppe" (2) dazu frisches Bauernbrot (6)  
mit Frischkäseaufstrich (2) oder Menü 2: Kartoffelgratin  
Daphne (2,6)

Holundercreme(2) mit  
Beerenobst

► DI\*

Gurkensalat (2,8)

Indian Butter Chicken (2,C) dazu Basmatireis

Obst

► MI\*

Saisonaler gemischter  
Salat (8)

Nudeln (6) quattro Formaggi (2,6)

Zitronen-Creme (2)

► DO\*

Möhren-Apfel-Salat  
(8)

Ungarisches Gulasch (B) serviert mit Salzkartoffeln

Obst

► FR\*

Rohkost-Sticks

Ein paniertes Fischfilet (6,10) mit Gemüsereis und einer hellen  
Soße (2,6)

Hausgemachter Kuchen (1,6)

**Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann** · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432  
[www.calis-biocatering.de](http://www.calis-biocatering.de) · [kontakt@calis-biocatering.de](mailto: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