



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 12AKW

Datum 18.03-22.03.2019

Salat

Hauptgericht

Dessert

► MO*

Gurkensalat (8)

Putengeschnetzeltes in Gemüserahm (2,C) dazu Reis

Obst

► DI*

Bunter Salat mit Joghurt Dressing (2,8)

Nudeln dazu eine Tomatencremesoße (2,6) und Käse extra (2)

Joghurtspeise (2)

► MI*

Menü 1: Gemüsecremesuppe mit Kartoffeleinlage (2) dazu frisches Baguette (6) oder Menü 2: Gemüsecurry (2) mit Reis

Pfannkuchen (1,2,6) mit Apfelmus

► DO*

Eine Bratwurst (B,C) mit Kartoffelbrei (2) dazu Erbsen und Möhren Gemüse (2,6)

Obst

► FR*

Saisonaler Salat mit frischen Kräutern (8)

Gnocchi-Spinatauflauf mit Reibekäse überbacken (2,6)

Reiswaffeln mit Schoko (2)

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