



KW 14AKW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 01.-05.04.2019



	Salat	Hauptgericht	Dessert
MO		Menü 1: Gelbe Linsensuppe mit Süßkartoffeln (2) dazu frisches Baguette (6) oder Menü 2: Kartoffeln mit Kräuterquark (2)	Milchreis (2)
DI	Bunter Salat mit Spitzkohl und Rotkraut (8)	Hähnchencurry (2,C) serviert mit Basmati Reis	Obst
MI	Gurken-Salat mit frischem Schnittlauch (2,8)	Zwei italienische Fleischbällchen (1,2,6,B) mit Nudeln (6) und Tomatensoße	Joghurtspeise (2)
DO		Rahmspinat (2) dazu Kartoffeln und ein gekochtes Ei (1)	Obst
FR	Saisonaler, gemischter Salat (8)	Käsespätzle (1,2,6)	Vollkorn-Dinkel-Waffeln (1,2,6)

Cali's Biocatering C. Prisco & R. Altmann - Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 061929598431 - Fax 061929598432  
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