



KW 15AKW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 08.04-12.04.2019

### Salat

### Hauptgericht

### Dessert

MO

Karotten-Apfel-Salat (8)

Nudeln (6) dazu eine Schinken-Sahnesoße (2,C)

Quarkspeise (2)

DI

Paprika-Gurken-Joghurt (2,8)

Hähnchengyros (C) serviert mit Rosmarin-Kartoffeln

Obst

MI

Menü 1: Tomatencremesuppe (2) mit Bulgureinlage oder Menü 2: Spanische Tortilla (1,2) mit Salsa-Soße jeweils mit frischem Baguette (6)

Vanille-Grießpudding (2,6)

DO

Gemischter Salat mit frischen Kräutern (8)

Buntes Rindergeschnetzeltes (B,2) dazu Reis

Obst

FR

Gurkensalat (2,8)

Ein paniertes Fischfilet (5,6,10) serviert mit Kartoffelbrei (2) und Ketchup

American Schoko Cookies (6)

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