



KW 20AKW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 13.05-17.05.2019



Salat	Hauptgericht	Dessert
MO* Gurkensalat mit Joghurt-Schmand-Dressing (2,8)	Zucchini-Hackfleischpfanne (B) serviert mit Reis	Obst
DI*	Menü 1: Frühlings-Kartoffelsuppe mit Kerbel (2) dazu frisches Baguette (6) oder Menü 2: Kartoffel Gratin mit Kerbel (2)	Milchreis (2)
MI* Krautsalat (8)	Eine Geflügel-Bratwurst (C) dazu ein mildes Tsatsiki (2) und griechische Nudeln (Kriitharaki) (6)	Obst
DO* Gemischter Salat (8)	Nudeln (6) mit einer Tomaten-Mozzarella-Soße (2)	Joghurtspeise (2)
FR* Karotten-Apfel-Salat (8)	Ein paniertes Seelachsfilet (6,10) dazu Kartoffelbrei (2) und Ketchup	Dinkel-Vollkorn-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