



KW 21AKW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 20.05-24.05.2019



	Salat	Hauptgericht	Dessert
MO	Rohkost-Sticks	Nudeln (6) dazu eine Tomaten-Zucchini-Soße, Käse extra (2)	Obst
DI	Gurkensalat (2,8)	Saftiges Putengulasch (C) serviert mit Reis	Grießbrei (2,6)
MI		Rahmspinat (2) dazu ein gekochtes Ei (1) und Kartoffeln	Obst
DO		Menü 1: Erbseneintopf mit Wiener (B,C) dazu frisches Baguette (6) oder Menü 2: Brasilianisches Fischragout (2,10) mit Reis	Vanillejoghurt (2) mit Crunchy (6)
FR	Bunt gemischter Salat (8)	Allgäuer Käsespätzle (1,2,6)	American Schoko Cookies (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