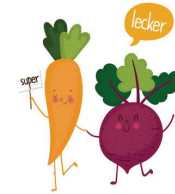




KW 24AKW

FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS 100% KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU



Datum 10.06-14.06.2019



Salat

Hauptgericht

Dessert

► MO*

Schönen Feiertag!

► DI*

Grüner gemischter Salat (8)

Nudeln (6) Quattro Formaggi (2)

Reiswaffeln mit Schoko (2)

► MI*

Gurkensalat (2,8)

Zwei Fleischbällchen (1,2,5,6,B) mit Tomatensoße und Reis

Obst

► DO*

Menü 1: Omas Kartoffelsuppe (2) dazu frisches Bauernbrot (6) und Frischkäse-Aufstrich (2) oder Menü 2: Mie-Nudel-Gemüse-Pfanne (6) mit Süß-Sauer-Soße

Milchreis (2)

► FR*

Hähnchen Gulasch (2,C) serviert mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln

Obst

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