



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 37AKW

Datum 09.-13.09.2019

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

► MO\*

Möhren-Apfel-Salat  
(8)

Zürcher Geschnetzeltes (2,B) serviert mit vier Kartoffelrösti

Joghurtspeise (2)

► DI\*

Rahmspinat (2) mit Salzkartoffeln und einem gekochten Ei (1)

Obst

► MI\*

Menü 1: Kürbiscremesuppe (2) dazu frisches Baguette (6)  
oder Menü 2: Gemüse-Kichererbsen-Curry (2) dazu Reis

Ein Pfannkuchen (1,2,6) mit  
Apfelmus

► DO\*

Saisonale Blattsalate  
(8)

Nudeln (6) mit Tomaten-Ricotta-Soße (2)

Obst

► FR\*

Gurkensalat mit Joghurt-  
Schmand-Dressing (2,8)

Kartoffel-Möhren-Gemüse (2) dazu eine Bratwurst (C) und  
Ketchup

Schokoreiswaffeln (2)

Cali's Biocatering C.Prisco & R.Altmann · Hochheimer Weg 8 · 65719 Hofheim · Tel. 06192.9598431 · Fax 06192.9598432

[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