



FRISCHE, REGIONALE KÜCHE AUS   
KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU 



KW 38AKW

Datum 16.-20.09.2019

## Salat

## Hauptgericht

## Dessert

▶ <b>MO*</b>	Gurkensalat (2,8)	Pasta Primavera (Nudeln mit einer Gemüsesoße) (2,6) dazu frischer Parmesan (2)	Obst
▶ <b>DI*</b>	Saisonale, gemischte Blattsalate (8)	Putenrahmgeschnezeltes (2,C) serviert mit Reis	Quarkspeise (2)
▶ <b>MI*</b>		Menü 1: Orientalische rote Linsensuppe mit Kartoffeleinlage (2) dazu frisches Baguette (6) oder Menü 2: Überbackener Blumenkohl (2) dazu Kartoffeln	Milchreis mit Kirchsoße (2)
▶ <b>DO*</b>	Rohkost-Sticks	Klassisches Gulasch (B) mit Spätzle (1,6)	Obst
▶ <b>FR*</b>	Bunter Salat (8)	Kartoffelgratin Art "Dauphinois" (2)	Honigwaffeln (1,6)

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