

Catering Kautt Urloffen

erickautt@yahoo.de Tel. 07805/9185987 Handy 017639097527 017639446133

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Braun

Rinder und Schweine vom **Bauer Sauer** Appenweier, Bauer **Kiefer Heinrich** Bottenau, Bauer **Rohirsch Max** Müllen
Fleisch, Hackfleisch und alle Sorten Würstchen, Fleischwurst, Kalbs- u. Rind-Fleischknochen

Bächlehof / Hildebrand Joachim und Wilma, Oberkirch – Bottenau- Almstr. 14, **Eier aus Freilandhaltung**,
die Hühner laufen frei auf ca.3 Hektar Wiese. Beerenobst, Äpfel, Steinobst, Kürbis, Suppenhühner

Wir haben den Gemüsehändler gewechselt

Sapros Obst und Gemüsegroßmarkt in Karlsruhe frische Salate, Gemüse und Obst aus heimischem Anbau. Zertifizierter Betrieb
Kreativwerkstatt Barth Renchen, Kräuter aus der Region

Südfisch Rastatt, Feinkost alle Sorten Fisch, Geflügel, Maispoularden Zertifizierter Betrieb

FGS Offenburg Hühnchenbrust vom Siebert im Elsass

Zeller Mühle Huber GmbH, Zeller Str. 47, 77833 Ottersweier, Dinkelmehl und Dinkelgrieß Zertifizierter Betrieb

Ölmühle Walz, Rapsöl für unsere selbstgemachte Salatsoße Zertifizierter Betrieb

Appenweierer Straße 56, 77704 Oberkirch Unsere Bio-Rapssaat beziehen wir ausschließlich von einem Bio Bauern aus dem Elsass, der den Raps speziell für uns anbaut. Er unterliegt wie in der EU üblich den geläufigen Richtlinien gemäß Bio Verordnung. Die Befruchtung der Saat erfolgt durch Bienen eines Oberkircher Imkers, der zur Blütezeit seine Völker dort aufstellt. Die anfallenden Pressrückstände nimmt der Landwirt wieder zurück für die Fütterung seiner Tiere. Das Rapsöl wird bei uns in kleinen Chargen 5-6-mal pro Jahr frisch gepresst um dem Kunden eine frische, ausgezeichnete Qualität bieten zu können.

Unsere Speisen können enthalten: 1. Farbstoff, 2. Phosphat, **Allergene** A Senf, S. Sellerie, M. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose, F Fische
E Eier, G Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer

Unsere Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden wenig Salz und Zucker. Unsere braune Soße ist hausgemacht aus Kalbsknochen.
Ansonsten würzen wir mit frischen oder gefrorenen Kräutern und mit der Vielfalt von Gewürzen. Unsere Salatsoße ist garantiert selbstgemacht,
ohne Sahne.

Wir lassen uns zweimal Jährlich freiwillig prüfen.

