

Speiseplan für die KW 20



Montag 14.05.18	Nudeln ²⁴ mit Zucchini – Schmand Soße ⁷ Erdbeerquark ⁷	Semmelknödel ^{24,3} mit Soße Erdbeerquark
Dienstag 15.05.18	Möhren – Rindfleisch Topf mit Kartoffeln und Pastinaken Tomate- Paprika – Gurke Salat	Schokopfannkuchen ^{24,7,3} Tomate-Paprika – Gurke Salat
Mittwoch 16.05.18	Tomaten – Mais - Pfanne mit Reis ⁷ Schokopudding ⁷	Putenwiener mit Kartoffelsalat Schokopudding ⁷
Donnerstag 17.05.18	Lachs - Spinat Strudel ^{4,24,7} Maissalat	Spaghetti ²⁴ mit Tomatensoße Maissalat
Freitag 18.05.18	Kartoffelpuffer ^{24,3} Apfelmus	Maultaschen ²⁴ in Sahnesoße ⁷ Apfelmus

Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost
Strohmaier Team



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder
Wurst Gerichten ausschließlich

Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch Wildfang 6 Soja 7 Milch/Produkte 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesamsamen 12 Lupine 13 Weichtiere 14 Schwefeldioxid Zusatzstoffe: 15 Farbstoff, 16 Konservierungsstoff, 17 Antioxidantien, 18 Geschmacksverstärker, 19 geschwefelt, 20 gewachst, 21 Phosphat, 22 Süßungsmittel, 23 Säuerungsmittel Gluten haltiges Getreide: (24 Weizen, 25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel, 27 Kamut oder Hybridstämme davon) Schalenfrüchte (28 Mandel, 29 Haselnuss, 30 Walnuss, 31 Cashew, 32 Pecannuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE- Öko - 006