

Speiseplan für die KW 23



Montag 04.06.18	Reis ⁷ mit Champignonsoße ⁷ Mango – Quark ⁷	Gnocchi ^{24,3} in Parmesansoße ⁷ Mango – Quark ⁷
Dienstag 05.06.18	Nudeln ²⁴ mit rote – Linsen – Soße Gurkensalat	Hamburger ²⁴ Gurkensalat
Mittwoch 06.06.18	Lasagne Bolognese ^{24,7} Obst	Schoko – Grießbrei ⁷ Obst
Donnerstag 07.06.18	Fischgulasch ⁴ in Paprika – Kokos -Soße dazu Kartoffeln Fruchtiger Rotkohlsalat	Tortellini ²⁴ mit Tomatensoße dazu Parmesan ⁷ Fruchtiger Rotkohlsalat
Freitag 08.06.18	Kartoffelsuppe mit Wiener dazu Baguette ²⁴ Joghurt mit Früchten und Müsli ^{24,7}	Rührei ^{3,7} mit Gemüse Joghurt mit Früchten und Müsli ^{24,7}

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