

Speiseplan für die KW 2

<p>Montag 07.01.2019</p>	<p>Gemüse Couscous ²⁴ Bananendessert ^{24,7}</p>	<p>Semmelknödel ^{24,3} mit Champignonsoße Bananendessert ^{24,7}</p>
<p>Dienstag 08.01.2019</p>	<p>Rinderbraten mit Spätzle ^{24,3} Fruchtiger Rotkohlsalat</p>	<p>Gnocchi ²⁴ mit Tomatensoße dazu Parmesan ⁷ Fruchtiger Rotkohlsalat</p>
<p>Mittwoch 09.01.19</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Kürbis – Käse Soße ⁷ Schokopudding ⁷</p>	<p>Leberkäse mit Kartoffelpüree ⁷ Schokopudding ⁷</p>
<p>Donnerstag 10.01.19</p>	<p>Lachs – Spinat Strudel ^{24,7} Tomatensalat</p>	<p>Kartoffelwedges mit Kräuterquark ⁷ Tomatensalat</p>
<p>Freitag 11.01.2019</p>	<p>Süßkartoffel – Kokos Suppe Blätterteigschnecken ^{24,3,7}</p>	<p>Tortellini ²⁴ mit Sahnesoße ⁷ Blätterteigschnecken ^{24,3,7}</p>



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