

Speiseplan für die KW 4

<p>Montag 23.01.17</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Tomaten Soße Karottensalat</p>
<p>Dienstag 24.01.17</p>	<p>Fischfrikadellen^{4,3,24} mit Kartoffelbrei⁷ Vegetarisch: Paprika – Mais Frikadellen^{3,24} mit Kartoffelbrei⁷</p>
<p>Mittwoch 25.01.17</p>	<p>Reis mit Champignon Soße⁷ Obstsalat</p>
<p>Donnerstag 26.01.17</p>	<p>Rinderbraten mit Spätzle^{24,3} Vegetarisch: Maronenbraten^{3,24} Rohkostteller</p>
<p>Freitag 27.01.17</p>	<p>Süßkartoffelsuppe mit Kokos Milchreis⁷</p>

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)



Lieferservice & Menüservice seit 1996



Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

DE-Öko-006



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch Wildfang 6 Soja 7 Milch/Produkte 8 Schalenfrüchte 9