

Speiseplan für die KW 13

Montag 26.03.18	Reis ⁷ – Tomaten – Erbsen Ragout Joghurt mit Früchten und Müsli ⁷
Dienstag 27.03.18	Kartoffelbrei ⁷ mit Blumenkohl – Rahm Soße ⁷ Obst
Mittwoch 28.03.18	Putengulasch mit Nudeln ²⁴ Vegetarisch: Frühlingsgemüse – Eintopf mit Nudeln ²⁴ Tomatensalat
Donnerstag 29.03.18	Seelachsfilet ⁴ mit Zitronensoße dazu Kartoffeln Vegetarisch: Falafel ^{3,24} mit Minz – Joghurt Soße ⁷ dazu Kartoffeln Fruchtiger Rotkohlsalat
Freitag 30.03.18	Feiertag

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A•B•CERT 



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 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)