

Speiseplan für die KW 18

Montag 30.04.18	Reis ⁷ mit Buttergemüse Waldbeerquark ⁷
Dienstag 01.05.18	Feiertag
Mittwoch 02.05.18	Kalbsleberkäse mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: Grünkernbraten ^{24,3} mit Kartoffelbrei ⁷ Gurkensalat
Donnerstag 03.05.18	Nudeln ²⁴ mit Erbsen Gorgonzola – Soße ⁷ Obstsalat
Freitag 04.05.18	Süßkartoffel – Kokos Suppe Bauernomelette ^{3,7} Vegetarisch: Vegetarisches Bauernomelette

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 Pecanuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006