

Speiseplan für die KW 23

Montag 04.06.18	Reis ⁷ mit Champignonsoße ⁷
Dienstag 05.06.18	Nudeln ²⁴ mit rote – Linsen – Soße Gurkensalat
Mittwoch 06.06.18	Lasagne Bolognese ²⁴ Vegetarisch: Gemüselasagne Obst
Donnerstag 07.06.18	Fischgulasch ⁴ in Paprika – Kokos -Soße dazu Kartoffeln Vegetarisch: Kartoffeln in Paprika – Gemüse -Kokos Soße Fruchtiger Rotkohlsalat
Freitag 08.06.18	Kartoffelsuppe mit Wiener dazu Baguette ²⁴ Vegetarisch: Kartoffelsuppe dazu Baguette Joghurt mit Früchten und Müsli ^{24,7}

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)