

Speiseplan für die KW 24

<p>Montag 11.06.18</p>	<p>Buttergemüse⁷ mit Kartoffeln Obst</p>
<p>Dienstag 12.06.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Paprika – Käse Soße⁷ Tomate – Paprika – Gurke Salat</p>
<p>Mittwoch 13.06.18</p>	<p>Kartoffelknödel^{24,3} mit Schinken- Sahne Soße ⁷ Vegetarisch: Kartoffelknödel^{24,3} in Erbsen – Sahne Soße⁷ Apfelmus</p>
<p>Donnerstag 14.06.18</p>	<p>Fischfilet⁴ in Mango Soße dazu Reis⁷ Vegetarisch: Süßkartoffel- Burger mit Mango Soße dazu Reis⁷ Rote-Bete-Salat</p>
<p>Freitag 15.06.18</p>	<p>Rote – Linsen - Suppe Blätterteigschnecken ^{24,3,7}</p>



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team



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)