

Speiseplan für die KW 8

<p>Montag 20.02.17</p>	<p>Nudeln mit Kürbis-Frischkäse Soße ^{24,7} Cookies ^{24,3,7}</p>
<p>Dienstag 21.02.17</p>	<p>Kichererbsen Eintopf mit Rind dazu Reis ⁷ Vegetarisch: Kichererbsen – Gemüse Eintopf dazu Reis ⁷ Rote-Bete-Salat</p>
<p>Mittwoch 22.02.17</p>	<p>Spinat – Lachs Lasagne ^{7,24} Vegetarisch: Spinat Lasagne ²⁴ Paprika – Gurken - Tomatensalat</p>
<p>Donnerstag 23.02.17</p>	<p>Kartoffel – Gemüseallerlei</p>
<p>Freitag 24.02.17</p>	<p>Karotten - Kokos Suppe Apfel Grießauflauf ^{24,3,7}</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

Änderungen vorbehalten

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