

Speiseplan für die KW 30

<p>Montag 23.07.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Frischkäse – Erbsen Soße⁷ Apfeltaschen²⁴</p>
<p>Dienstag 24.07.18</p>	<p>Kartoffel – Schinken Auflauf Vegetarisch: Kartoffel – Blumenkohl Auflauf Bananendessert⁷</p>
<p>Mittwoch 25.07.18</p>	<p>Reis⁷ mit Putengulasch Vegetarisch: Kichererbsen Eintopf dazu Reis⁷ Gurkensalat</p>
<p>Donnerstag 26.07.18</p>	<p>Fischgratin⁴ mit Lauch und Tomaten dazu Kartoffeln⁷ Vegetarisch: Kartoffeln mit Champignon – Lauch Soße⁷ Maissalat</p>
<p>Freitag 27.07.18</p>	<p>Kürbissuppe⁷ Couscoussalat²⁴</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)