

Speiseplan für die KW 32

Montag 06.08.18	Kartoffelauflauf mit Gemüse ⁷ Obst
Dienstag 07.08.18	Reis ⁷ mit Paprikasoße ⁷ Tomatensalat
Mittwoch 08.08.18	Putenbraten mit Kartoffelknödel ^{24,3} Vegetarisch: Maronenbraten mit Kartoffelknödel ^{24,3} Joghurt ⁷ mit Obst
Donnerstag 09.08.18	Nudeln ²⁴ mit Thunfischsoße ⁴ Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Tomaten – Rote Linsen Soße Rohkostteller
Freitag 10.08.18	Pfannkuchensuppe ^{24,3,7} Grießbrei 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)