

Speiseplan für die KW 20

<p>Montag 13.05.2019</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Erbsen – Frischkäsesoße ⁷</p>
<p>Dienstag 14.05.2019</p>	<p>Putenwiener mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: Gemüse im Teigmantel ^{24,3} Rohkostteller</p>
<p>Mittwoch 15.05.2019</p>	<p>Käsespätzle ^{24,7,3} Rote – Bete Salat</p>
<p>Donnerstag 16.05.2019</p>	<p>Lachsfilet ⁴ in Kräutersoße ⁷ dazu Reis ⁷ Vegetarisch: Falafel in Kräutersoße dazu Reis ^{24,3} Obst</p>
<p>Freitag 17.05.2019</p>	<p>Karotten – Kokos Suppe Grießbrei ⁷</p>

Naturkost Strohmaier

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)