

Speiseplan für die KW 37

<p>Montag 09.09.2019</p>	<p>Asiatishes Gemüsecurry mit Reis ⁷ Joghurt ⁷ mit Müsli und Obst</p>
<p>Dienstag 10.09.2019</p>	<p>Kohlrabi-Gemüse mit Kartoffelbrei ⁷ Grüner Salat</p>
<p>Mittwoch 11.09.2019</p>	<p>Putengeschnetzeltes mit Zucchini und Nudeln ²⁴ Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Sommergemüse Paprika – Tomate – Gurkensalat</p>
<p>Donnerstag 12.09.2019</p>	<p>Fischragout ⁴ mit Lauch – Paprika Gemüse dazu Kartoffeln Vegetarisch: Kartoffeln mit Lauch-Käse Soße⁷ Bananendessert ^{7,24}</p>
<p>Freitag 13.09.2019</p>	<p>Kürbissuppe Hirseauflauf mit Apfel dazu Vanillesoße ⁷</p>

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)

Änderungen vorbehalten

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)

DE – Öko - 006