

Speiseplan für die KW 47

| | |
|---|--|
| <p>Montag 18.11.2019</p> | <p>Kartoffel – Gemüse Eintopf Joghurt⁷ mit Müsli²⁴ und Obst</p> |
| <p>Dienstag 19.11.2019</p> | <p>Hühnerfrikassee⁷ mit Reis⁷ Vegetarisch: Gemüsepfanne mit Reis⁷ Vanillepudding⁷</p> |
| <p>Mittwoch 20.11.2019</p> | <p>Spinatknödel^{24,3,7} mit Käsesoße⁷ Grüner Salat</p> |
| <p>Donnerstag 21.11.2019</p> | <p>Nudeln²⁴ mit Lachs – Broccoli Soße^{4,7} Vegetarisch: Nudeln²⁴ mit Broccoli Soße⁷ Gurkensalat</p> |
| <p>Freitag 22.11.2019</p> | <p>Karottensuppe mit Käse⁷ Kartoffelstrudel^{24,7,3}</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)