

Speiseplan für die KW 8

<p>Montag 17.02.2020</p>	<p>Kartoffelcurry mit Erbsen und Tomaten Bananenquark ⁷</p>
<p>Dienstag 18.02.2020</p>	<p>Weißer Bohnen – Rindfleisch Eintopf dazu Reis ⁷ Vegetarisch: Weiße Bohnen Eintopf dazu Reis ⁷ Früchte-Nachtschicht mit Joghurt ^{7,24}</p>
<p>Mittwoch 19.02.2020</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Bunter Maissalat</p>
<p>Donnerstag 20.02.2020</p>	<p>Spätzle ^{24,3,7} mit Thunfischsoße ⁴ Vegetarisch: Käsespätzle ^{24,3,7} Gurkensalat</p>
<p>Freitag 21.02.2020</p>	<p>Käseknödelsuppe ^{24,3,7} Apfelkuchen ^{24,3,7}</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)