

Speiseplan für die KW 20

Montag 13.05.2019	Nudeln ²⁴ mit Erbsen – Frischkäsesoße ⁷ Erdbeerquark ⁷	Pizza ^{24,7} Erdbeerquark ⁷
Dienstag 14.05.2019	Putenwiener mit Kartoffelbrei ⁷ Rohkostteller	Gemüsecurry mit Reis ⁷ Rohkostteller
Mittwoch 15.05.2019	Käsespätzle ^{24,7} Rote – Bete Salat	Putensteaks mit Kräuterbutter ⁷ dazu Kartoffelwedges Rote – Bete Salat
Donnerstag 16.05.2019	Lachsfilet ⁴ in Kräutersoße mit Reis ⁷ Obst	Kaiserschmarrn ^{7,24,3} Obst
Freitag 17.05.2019	Rührei ³ dazu Baguette ²⁴ Gurkensalat	Schupfnudeln ²⁴ mit Kräuterquark ⁷ Gurkensalat



Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier
Team



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst
Gerichten ausschließlich

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)

Änderungen vorbehalten

DE- Öko - 006