

Speiseplan für die KW 21

Montag 20.05.2019	Gemüse Couscous ²⁴ Heidelbeerquark ⁷	Hähnchenkeulen auf Kartoffelscheiben Heidelbeerquark ⁷
Dienstag 21.05.2019	Kartoffelcurry mit Erbsen und Tomaten Vanillepudding ⁷	Spaghetti ²⁴ mit Drei – Käse Soße ⁷ Vanillepudding ⁷
Mittwoch 22.05.2019	Rinderbraten mit Nudeln ²⁴ Gurkensalat	Rührei ³ mit Rahmspinat ⁷ und Kartoffelbrei ⁷ Gurkensalat
Donnerstag 23.05.2019	Reis ⁷ – Fisch Auflauf ^{4,7} Obst	Käsepfannkuchen ^{24,7,3} Obst
Freitag 24.05.2019	Gemüsepfanne dazu Baguette ²⁴ Cookies ^{24,3,7}	Reis ⁷ mit Champignonsoße Cookies ^{24,3,7}



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)