

Speiseplan für die KW 32

<p>Montag 07.08.17</p>	<p>Gemüse - Couscous Gurke – Tomate – Paprika Salat</p>
<p>Dienstag 08.08.17</p>	<p>Tomatensuppe Pfannkuchenhäppchen ^{24,3,7}</p>
<p>Mittwoch 09.08.17</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Putengulasch Vegetarisch: Sommergemüse Eintopf Bananenquark ⁷</p>
<p>Donnerstag 10.08.17</p>	<p>Brasilianische Fischpfanne ⁴ mit Reis ⁷ Vegetarisch: Paprika – Pilz- Pfanne mit Reis ⁷ Schokopudding ⁷</p>
<p>Freitag 11.08.17</p>	<p>Kartoffelgratin ⁷ Karottensalat</p>



Wir wünschen guten Appetit
Ihr Naturkost Strohmaier Team



DE- Öko- 006

Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten
Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

Änderungen vorbehalten

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)