

Speiseplan für die KW 47

| | |
|---------------------------------------|--|
| <p>Montag 20.11.17</p> | <p>Nudeln ²⁴ mit Tomate – rote Linsen – Soße Obst</p> |
| <p>Dienstag 21.11.17</p> | <p>Bulgur²⁴ mit Rindfleisch in weiße Bohnen – Tomatensoße Vegetarisch: Bulgur ²⁴ in weiße Bohnen - Gemüsesoße</p> |
| <p>Mittwoch 22.11.17</p> | <p>Bunter Kartoffelauflauf mit Mozzarella ⁷ Joghurt ²⁴ mit Früchten</p> |
| <p>Donnerstag 23.11.17</p> | <p>Fischfrikadellen ⁴ mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: Zucchini-puffer ^{3,24} mit Kartoffelbrei ⁷ Karottensalat</p> |
| <p>Freitag 24.11.17</p> | <p>Gemüsecremesuppe ⁷ Schupfnudeln mit Apfelmus ^{24,3}</p> |



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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006