

Speiseplan für die KW 49

<p>Montag 04.12.17</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Paprika - Käse Soße ⁷</p>
<p>Dienstag 05.12.17</p>	<p>Kartoffelknödel ^{24,3} mit Champignonsoße⁷ Gurke-Tomate-Paprika Salat</p>
<p>Mittwoch 06.12.17</p>	<p>Kichererbsen Eintopf mit Rindfleisch und Bulgur ⁷ Vegetarisch: Kichererbsen Gemüse Eintopf Mangoquark⁷</p>
<p>Donnerstag 07.12.17</p>	<p>Fischknusperle ²⁴ mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: Zucchini puffer^{24,3} mit Kartoffelbrei ⁷ Gemischter Salat</p>
<p>Freitag 08.12.17</p>	<p>Linsensuppe mit Wiener und Baguette ²⁴ Vegetarisch: Linsensuppe Bratapfel</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