

Speiseplan für die KW 5

Montag 29.01.18	Nudeln ²⁴ mit Kürbis – Gorgonzola Soße
Dienstag 30.01.18	Reis ⁷ mit weiße Bohnen – Rindfleisch Topf Vegetarisch: Weiße Bohnen – Gemüse Topf Chinakohlsalat ⁷
Mittwoch 31.01.18	Erbsen – Gemüse Eintopf Schoko – Keks Kuchen ^{24,7}
Donnerstag 01.02.18	Fischgulasch ^{4,7} mit Spätzle ^{24,3} Vegetarisch: Spätzle ^{24,3} mit Gemüse - Käse Soße ⁷ Erdbeer - Kokos Dessert ^{7,24}
Freitag 02.02.18	Kartoffelsuppe mit Wiener dazu Baguette ²⁴ Gurkensalat



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