

Speiseplan für die KW 8

Montag 19.02.18	Reis ⁷ mit Paprikasoße ⁷
Dienstag 20.02.18	Fleischpflanzerl ^{24,3} mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: Hirsefrikadellen ³ Tomaten – Gurken – Paprika Salat
Mittwoch 21.02.18	Gemüse Couscous ²⁴ Fruchtiger Rotkohlsalat
Donnerstag 22.02.18	Nudeln ²⁴ mit Tomaten- Thunfisch Soße ⁴ Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Tomaten – rote Linsen Soße Apfelkompott
Freitag 23.02.18	Pfannkuchensuppe ^{24,3,7} Grießbrei ⁷



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