

Speiseplan für die KW 9

Montag 26.02.18	Überbackene Maultaschen ²⁴ mit Sahnesoße ⁷
Dienstag 27.02.18	Kartoffel – Schinken Eierauflauf ^{24,3,7} Vegetarisch: Kartoffel – Eierauflauf ^{24,3,7} Rohkostteller
Mittwoch 28.02.18	Weißer Bohnen- Rindfleisch Eintopf mit Bulgur ²⁴ Vegetarisch: Weiße Bohnen – Gemüse Eintopf mit Bulgur ²⁴ Bananenquark ⁷
Donnerstag 01.03.18	Nudeln ²⁴ mit Lachssoße ^{4,7} Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Käsesoße ⁷ Gurkensalat
Freitag 02.03.18	Kürbissuppe ⁷ Apfelstrudel ²⁴



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