

Speiseplan für die KW 17

<p>Montag 23.04.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Tomatensoße Obst</p>
<p>Dienstag 24.04.18</p>	<p>Spätzle^{24,3} mit Rindergulasch Vegetarisch: Spätzle^{24,3} mit Maronensoße Gemischter Salat</p>
<p>Mittwoch 25.04.18</p>	<p>Überbackene Kräuterkartoffeln⁷ Joghurt⁷ mit Müsli²⁴ und Obst</p>
<p>Donnerstag 26.04.18</p>	<p>Reis⁷ mit Fischfrikassee^{24,3,4} Vegetarisch: Frühlingsgemüseintopf mit Reis⁷ Rohkostteller</p>
<p>Freitag 27.04.18</p>	<p>Rote Linsen Suppe dazu Fladenbrot²⁴ Milchreis⁷</p>

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A•B•CERT 



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 Pecanuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)