

Speiseplan für die KW 33

<p>Montag 13.08.18</p>	<p>Schinkennudeln ^{24,7} Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Broccoli und Mais Gurkensalat</p>
<p>Dienstag 14.08.18</p>	<p>Gemüse – Rahm Gnocchi ^{24,3,7} Obstsalat</p>
<p>Mittwoch 15.08.18</p>	<p>Feiertag</p>
<p>Donnerstag 16.08.18</p>	<p>Paniertes Fischfilet ^{24,4} mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: Sellerieschnitzel ^{9,24,3} mit Kartoffelbrei⁷ Grüner Salat</p>
<p>Freitag 17.08.18</p>	<p>Bulgur – Gemüse Pflanzlerl ^{24,7} mit Dip⁷ Wassermelone</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)