

Speiseplan für die KW 9

<p>Montag 24.02.2020</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Paprika – Rahm Soße ⁷ Joghurt mit Müsli und Obst ²⁴</p>
<p>Dienstag 25.02.2020</p>	<p>Rinderbraten mit Spätzle ^{24,3} Vegetarisch: Maronenbraten ^{24,3} mit Spätzle ^{24,3}</p> <p>Paprika – Gurke Tomatensalat</p>
<p>Mittwoch 26.02.2020</p>	<p>Kartoffelsuppe dazu Ciabatta ²⁴ Erdbeertiramisu ^{24,7}</p>
<p>Donnerstag 27.02.2020</p>	<p>Gnocchi ^{24,3} mit Tomatensoße Rohkostteller</p>
<p>Freitag 28.02.2020</p>	<p>Lachs – Spinat Strudel ^{24,7,4} Vegetarisch: Kartoffel – Spinat Strudel ^{24,7}</p> <p>Obst</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 Pecannuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006