

Speiseplan für die KW 30

<p>Montag 20.07.2020</p>	<p>Putenwiener mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: Zucchini-puffer ^{24,3} mit Kartoffelbrei ⁷ Obst</p>
<p>Dienstag 21.07.2020</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Paprika – Käsesoße ⁷ Tomatensalat</p>
<p>Mittwoch 22.07.2020</p>	<p>Kartoffeln mit Karotten in weißer Soße ⁷ Joghurt ⁷ mit Obst und Müsli ²⁴</p>
<p>Donnerstag 23.07.2020</p>	<p>Fischfrikassee⁴ mit Reis ⁷ Vegetarisch: Gemüsecurry mit Reis ⁷ Rohkostteller</p>
<p>Freitag 24.07.2020</p>	<p>Grießnockerlsuppe ^{24,3,7} Apfelstrudel ^{24,7}</p>

Naturkost Strohmaier

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)