

Speiseplan für die KW 34

<p>Montag 21.08.17</p>	<p>Reis ⁷ mit Champignonsoße ⁷ Wassermelone</p>
<p>Dienstag 22.08.17</p>	<p>Schinkennudeln ^{24,7} Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Broccoli Gurkensalat</p>
<p>Mittwoch 23.08.17</p>	<p>Polentaschnitten mit Tomatensoße dazu Parmesan ⁷ Obstsalat</p>
<p>Donnerstag 24.08.17</p>	<p>Hähnchen auf Kürbis und Kartoffeln aus dem Ofen Vegetarisch: Kartoffeln und Kürbis aus dem Ofen Fruchtiger Rotkohlsalat</p>
<p>Freitag 25.08.17</p>	<p>Frühlingsuppe dazu Baguette ²⁴ Blätterteigtaschen ^{24,3,7}</p>



Wir wünschen guten Appetit
Ihr Naturkost Strohmaier Team



DE- Öko- 006

Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten
Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

Änderungen vorbehalten

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)