

Speiseplan für die KW 6

| | |
|--------------------------------|--|
| <p>Montag 05.02.18</p> | <p>Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Bananenquark ⁷</p> |
| <p>Dienstag 06.02.18</p> | <p>Hühnerfrikassee ⁷ mit Reis ⁷ Vegetarisch: Gemüseintopf Rote-Bete-Salat</p> |
| <p>Mittwoch 07.02.18</p> | <p>Kartoffel – Kürbis Schafkäsegratin ⁷ Schokopudding ⁷</p> |
| <p>Donnerstag 08.02.18</p> | <p>Paniertes Fischfilet ²⁴ mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: Sellerieschnitzel ^{3,24,7} mit Kartoffelbrei ⁷ Gemischter Salat</p> |
| <p>Freitag 09.02.18</p> | <p>Rote Linsen Suppe Gemüse – Käse Strudel ^{24,7}</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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006