

Speiseplan für die KW 15

Montag 09.04.18	Nudeln ²⁴ mit Broccoli – Rahm Soße ⁷ Kohlrabi - Salat
Dienstag 10.04.18	Kartoffelgratin Kirschkompott
Mittwoch 11.04.18	Kichererbsen Eintopf mit Rindfleisch und Bulgur ²⁴ Vegetarisch: Kichererbsen - Gemüse Eintopf mit Bulgur ²⁴ Karottensalat
Donnerstag 12.04.18	Tortellini ²⁴ mit Tomaten - Thunfisch – Soße ⁴ Vegetarisch: Tortellini mit Tomatensoße Bananenquark ⁷
Freitag 13.04.18	Tomatensuppe Gemüsestrudel ^{7,3}



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 Pecanuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)