

Speiseplan für die KW 20

<p>Montag 14.05.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Zucchini – Schmand Soße⁷ Erdbeerquark⁷</p>
<p>Dienstag 15.05.18</p>	<p>Möhren – Rindfleisch Topf mit Kartoffeln und Pastinaken Vegetarisch: Möhren - Topf mit Kartoffeln und Pastinaken Tomate- Paprika – Gurke Salat</p>
<p>Mittwoch 16.05.18</p>	<p>Tomaten – Mais – Pfanne mit Reis ⁷ Schokopudding ⁷</p>
<p>Donnerstag 17.05.18</p>	<p>Lachs - Spinat Strudel ^{4,24,7} Vegetarisch: Kartoffel – Spinat Strudel ^{24,7} Maissalat</p>
<p>Freitag 18.05.18</p>	<p>Gemüsecreme Suppe ⁷ Vegetarische Pflanzlerl ^{3,24,7}</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 Pecanuss,33 Paranuss,34 Pistazie,35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)