

Speiseplan für die KW 31

<p>Montag 30.07.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Tomaten – Mascarpone Soße ⁷ Rote-Bete-Salat</p>
<p>Dienstag 31.07.18</p>	<p>Gnocchi ²⁴ mit Linsengemüse Waldbeerquark ⁷</p>
<p>Mittwoch 01.08.18</p>	<p>Fleischpflanzerl ^{24,3} mit Kartoffeln aus dem Ofen Vegetarisch: Kartoffeln mit Gemüse aus dem Ofen Gurkensalat</p>
<p>Donnerstag 02.08.18</p>	<p>Fischfrikassee^{4,7} mit Reis⁷ Vegetarisch: Kichererbsen Eintopf mit Reis⁷ Wassermelone</p>
<p>Freitag 03.08.18</p>	<p>Tomatensuppe Hirsecadellen³</p>

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A•B•CERT 



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)