

Speiseplan für die KW 45

<p>Montag 05.11.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Paprika – Rahm Soße⁷ Obst</p>
<p>Dienstag 06.11.18</p>	<p>Polenta mit Tomatensoße dazu Parmesan⁷ Erdbeertiramisu ^{24,7}</p>
<p>Mittwoch 07.11.18</p>	<p>Fleischpflanzerl ^{24,3} mit Kartoffeln Vegetarisch: Sellerieschnitzel ^{24,3} mit Kartoffeln Zaziki ⁷</p>
<p>Donnerstag 08.11.18</p>	<p>Fisch⁴ in Kokos – Mango Soße dazu Reis⁷ Vegetarisch: Reis⁷ mit Käsesoße ⁷ Tomatensalat</p>
<p>Freitag 09.11.18</p>	<p>Pfannkuchen Suppe ^{24,7} Blätterteigschnecken ^{24,3,7}</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