

Speiseplan für die KW 49

| | |
|---|--|
| <p>Montag 02.12.2019</p> | <p>Reis ⁷ mit Paprika – Käse Soße ⁷</p> |
| <p>Dienstag 03.12.2019</p> | <p>Rindergulasch mit Nudeln ²⁴ Vegetarisch: Paprikagulasch mit Nudeln ²⁴ Karotten – Orangen Salat</p> |
| <p>Mittwoch 04.12.2019</p> | <p>Blechkartoffeln mit Gemüse aus dem Ofen dazu Kräuterquark ⁷ Bunter Maissalat</p> |
| <p>Donnerstag 05.12.2019</p> | <p>Fisch – Tajjine ⁴ mit Linsen und Kokosmilch dazu Couscous ²⁴ Vegetarisch: Maultaschen ²⁴ in Sahne – Soße⁷ Obstsalat</p> |
| <p>Freitag 06.12.2019</p> | <p>Kartoffelsuppe dazu Baguette ²⁴ Joghurt mit Obst und Müsli ^{24 7}</p> |

Naturkost Strohmaier

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