

Speiseplan für die KW 39

<p>Montag 24.09.18</p>	<p>Gemüse Couscous ²⁴ Waldbeerquark ⁷</p>	<p>Maultaschen ²⁴ in Sahnesoße ⁷ Waldbeerquark ⁷</p>
<p>Dienstag 25.09.18</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Bolognese Bunter Maissalat</p>	<p>Kartoffel – Gemüse Eintopf Bunter Maissalat</p>
<p>Mittwoch 26.09.18</p>	<p>Gnocchi ^{24,3} in Kürbis – Gorgonzola Soße ⁷ Tomatensalat</p>	<p>Hot Dog ²⁴ Tomatensalat</p>
<p>Donnerstag 27.09.18</p>	<p>Fisch ⁴ in Mango – Kokos Soße ⁷ mit Kartoffeln Apfelmus</p>	<p>Kaiserschmarrn ^{24,7,3} Apfelmus</p>
<p>Freitag 28.09.18</p>	<p>Risotto ⁷ Blätterteigtaschen ^{24,3}</p>	<p>Rührei mit Gemüse ³ Blätterteigtaschen ^{24,3}</p>



Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier
Team



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst
Gerichten ausschließlich

**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)