

Speiseplan für die KW 8

| | | |
|--|--|--|
| Montag 17.02.2020 | Kartoffelcurry mit Erbsen und Tomaten Bananenquark ⁷ | Spaghetti mit Kürbis – Käsesoße ⁷ Bananenquark ⁷ |
| Dienstag 18.02.2020 | Weißer Bohnen – Rindfleischartopf dazu Reis ⁷ Früchte-Nachtisch mit Joghurt ^{24,7} | Kartoffel – und Süßkartoffelwedges mit Kräuterquark ⁷ Früchte-Nachtisch mit Joghurt ^{24,7} |
| Mittwoch 19.02.2020 | Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Bunter Maissalat | Chili con Carne dazu Baguette ²⁴ Bunter Maissalat |
| Donnerstag 20.02.2020 | Spätzle ^{24,3} mit Thunfischsoße ⁷ Gurkensalat | Reis ⁷ mit Champignonsoße ⁷ Gurkensalat |
| Freitag 21.02.2020 | Käseknödelsuppe ^{24,3,7} Apfelkuchen ^{24,3,7} | Tortellini ²⁴ mit Tomatensoße Apfelkuchen ^{24,3,7} |



Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier
Team



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst
Gerichten ausschließlich

Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

1 Erdnuss 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