

Speiseplan für die KW 23

Montag 05.06.17	<i>Feiertag</i>
Dienstag 06.06.17	Gemüse – Couscous ²⁴ Mangoquark ⁷
Mittwoch 07.06.17	Putengulasch ⁷ mit Reis ⁷ <i>Vegetarisch:</i> Sommergemüse Eintopf Tomatensalat
Donnerstag 08.06.17	Fischfilet ⁴ mit Kartoffelbrei ⁷ <i>Vegetarisch:</i> Zucchini-puffer mit Kartoffelbrei Schoko – Keks – Kuchen ^{7,24}
Freitag 09.06.17	Champignon – Rahm – Suppe ⁷ Hirsefrikadellen ³

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)



Lieferservice & Menüservice seit 1996



Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

DE-Öko-006



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten **Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst**

Änderungen vorbehalten