

Speiseplan für die KW 36

<p>Montag 04.09.17</p>	<p>Kartoffeln mexikanischer Art Karottensalat</p>
<p>Dienstag 05.09.17</p>	<p>Lasagne Bolognese ^{24,7} Vegetarisch: Spinat Lasagne ^{24,7} Erdbeerquark ⁷</p>
<p>Mittwoch 06.09.17</p>	<p>Süßkartoffel – Rahm – Suppe ⁷ Milchreis ⁷</p>
<p>Donnerstag 07.09.17</p>	<p>Fischfilet ⁴ in Mangosoße mit Reis ⁷ Vegetarisch: Falafel ³ mit Mangosoße mit Reis ⁷</p>
<p>Freitag 08.09.17</p>	<p>Rotkäppchen Spätzle ^{24,3,7} Gemischter Salat</p>



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

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)