

Speiseplan für die KW 46

<p>Montag 13.11.17</p>	<p>Maultaschen ²⁴ in Sahnesoße mit Käse überbacken ⁷ Bananenquark ⁷</p>
<p>Dienstag 14.11.17</p>	<p>Spätzle ^{24,3} mit Gemüse – Frischkäsesoße ⁷ Paprika – Tomate – Gurkensalat</p>
<p>Mittwoch 15.11.17</p>	<p>Erbseintopf mit Rinderhackfleisch und Reis ⁷ Vegetarisch: Erbsen- Karotteneintopf mit Reis</p>
<p>Donnerstag 16.11.17</p>	<p>Fisch – Gemüsepfanne mit Kartoffeln Vegetarisch: Gemüsepfanne mit Kartoffeln Gurkensalat</p>
<p>Freitag 17.11.17</p>	<p>Süßkartoffelsuppe Milchreis ⁷</p>



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 Quee nslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006