

Speiseplan für die KW 22

<p>Montag 28.05.18</p>	<p>Kartoffel – Gemüse Eintopf Bananenquark⁷</p>
<p>Dienstag 29.05.18</p>	<p>Weißer Bohnen mit Rindfleisch dazu Bulgur²⁴ Vegetarisch: Weiße Bohnen mit Paprika und Karotten dazu Bulgur²⁴ Rohkostteller</p>
<p>Mittwoch 30.05.18</p>	<p>Tomatensuppe Hirsefrikadellen³</p>
<p>Donnerstag 31.05.18</p>	<p>Feiertag</p>
<p>Freitag 01.06.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Thunfischsoße⁴ Vegetarisch: Nudeln²⁴ mit Tomatensoße Karotten – Orangen - Salat</p>



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 Pecanuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)