

Speiseplan für die KW 10

<p>Montag 02.03.2020</p>	<p>Glasiertes Gemüse mit Bulgur ²⁴ Mango - Quark ⁷</p>
<p>Dienstag 03.03.2020</p>	<p>Semmelknödel ^{24,3} mit Champignonsoße Karotten – Orangen Salat</p>
<p>Mittwoch 04.03.2020</p>	<p>Kartoffeleintopf mit Leberkäse Vegetarisch: Kartoffeleintopf Apple -Crumble ^{24,7}</p>
<p>Donnerstag 05.03.2020</p>	<p>Fischbällchen ⁴ in Tomatensoße dazu Nudeln ²⁴ Vegetarisch: Falafel in Tomatensoße dazu Nudeln ²⁴ Gurkensalat</p>
<p>Freitag 06.03.2020</p>	<p>Süßkartoffel – Kokos - Suppe Gefüllte Blätterteigtaschen ^{24,7}</p>

Naturkost Strohmaier

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 Queenslandnuss)