

Speiseplan für die KW 12

<p>Montag1 16.03.2020</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Kürbis – Gorgonzola – Soße ⁷ Obst</p>
<p>Dienstag 17.03.2020</p>	<p>Wirsing – Hackfleisch – Eintopf mit Reis ⁷ Vegetarisch: Wirsing – Linsen – Eintopf mit Reis ⁷ Schoko – Keks – Kuchen ^{24,3}</p>
<p>Mittwoch 18.03.2020</p>	<p>Spätzle ^{24,3} in Gemüse – Frischkäse – Soße ⁷ Regenbogensalat</p>
<p>Donnerstag 19.03.2020</p>	<p>Fisch – Kartoffel – Champignon Auflauf ⁴ Vegetarisch: Kartoffel – Champignon – Auflauf Gurkensalat</p>
<p>Freitag 20.03.2020</p>	<p>Bärlauchcremesuppe ⁷ Pizzaschnecken ^{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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006