

Speiseplan für die KW 4

<p>Montag 22.01.18</p>	<p>Schinkennudeln ^{24,7} Joghurt mit Frucht und Müsli⁷</p>	<p>Pizza Margherita ^{24,7} Joghurt mit Frucht und Müsli⁷</p>
<p>Dienstag 23.01.18</p>	<p>Überbackene Käsekartoffeln ⁷ Apfelkuchen ^{24,3,7}</p>	<p>Chicken Wings mit Reis ⁷ Apfelkuchen ^{24,3,7}</p>
<p>Mittwoch 24.01.18</p>	<p>Tortellini²⁴ mit Tomaten – rote Linsen Soße Gurkensalat</p>	<p>Kartoffelpuffer ^{24,3} Gurkensalat</p>
<p>Donnerstag 25.01.18</p>	<p>Fischfilet ⁴ mit Mangosoße dazu Reis ⁷ Tomatensalat</p>	<p>Spaghetti²⁴ mit Champignonsoße⁷ Tomatensalat</p>
<p>Freitag 26.01.18</p>	<p>Blumenkohlsuppe ⁷ Karotten -Quark – Auflauf ⁷</p>	<p>Tomate – Mozzarella Salat ⁷ Karotten – Quark Auflauf</p>

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost
Strohmaier Team



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder
Wurst Gerichten ausschließlich

**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)