

Speiseplan für die KW 13

Montag 25.03.2019	Kartoffelgyros Erdbeerquark ⁷	Spaghetti ²⁴ in Tomaten – Schafskäse Soße ⁷ Erdbeerquark
Dienstag 26.03.2019	Fruchtiges Putengulasch mit Reis ⁷ Gurkensalat	Kartoffeln mit Kräuterquark ⁷ Gurkensalat
Mittwoch 27.03.2019	Nudeln ²⁴ in Paprika – Käse Soße ⁷ Schokopudding ⁷	Hot Dog ²⁴ Schokopudding ⁷
Donnerstag 28.03.2019	Lachslasagne ^{4,24,7} Maissalat	Maultaschenpfanne ²⁴ Maissalat
Freitag 29.03.2019	Käsespätzle ^{24,7,3} Bananentiramisu ^{24,7,3}	Gnocchi ²⁴ in Tomatensoße dazu Parmesan ⁷ Bananentiramisu ^{24,3,7}



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)