

Speiseplan für die KW 28

Montag 08.07.2019	Gemüse Couscous ²⁴ Bananenquark ⁷	Gnocchi ²⁴ in Tomatensoße Bananenquark ⁷
Dienstag 09.07.2019	Hühnerfrikassee mit Reis ⁷ Vanillepudding ⁷	Semmelknödel ^{24,3,7} mit Champignonsoße ⁷ Vanillepudding ⁷
Mittwoch 10.07.2019	Spätzle ²⁴ mit Gemüsesoße Tzaziki ⁷	Gyros dazu Fladenbrot ²⁴ Tzaziki ⁷
Donnerstag 11.07.2019	Nudeln ²⁴ mit Lachs – Broccoli Soße ^{4,7} Rohkostteller	Kartoffelwedges mit Kräuterquark ⁷ Rohkostteller
Freitag 12.07.2019	Gemüsepfanne mit Käse dazu Baguette ⁷ Eis	Nudelsalat ²⁴ Eis



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)

Änderungen vorbehalten

DE- Öko - 006