

Speiseplan für die KW 12



<p>Montag 19.03.18</p>	<p>Reis⁷ mit Paprika - Käse Soße⁷ Erdbeerquark⁷</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Tomatensoße Erdbeerquark⁷</p>
<p>Dienstag 20.03.18</p>	<p>Kartoffel – Gemüse Eintopf Rote Grütze mit Vanillesoße⁷</p>	<p>Gyros mit Fladenbrot²⁴ Rote Grütze mit Vanillesoße⁷</p>
<p>Mittwoch 21.03.18</p>	<p>Hackfleischbällchen^{24,3} in Tomatensoße dazu Bulgur Gemischter Salat</p>	<p>Gemüselasagne^{24,7} Gemischter Salat</p>
<p>Donnerstag 22.03.18</p>	<p>Fischhackbraten⁴ mit Nudeln²⁴ Karottensalat</p>	<p>Rührei³ mit Kartoffelbrei⁷ und Rahmspinat⁷ Karottensalat</p>
<p>Freitag 23.03.18</p>	<p>Gemüse- Wraps²⁴ Eis⁷</p>	<p>Ofenkartoffeln mit Kräuterquark⁷ Eis⁷</p>

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