

Speiseplan für die KW 39

<p>Montag 21.09.2020</p>	<p>Kartoffelbrei ⁷ mit Putenwiener Vegetarisch: Kartoffelbrei ⁷ mit Blumenkohl – Käse Frikadellen ⁷ Erdbeerquark⁷</p>
<p>Dienstag 22.09.2020</p>	<p>Kokoscurry mit Süßkartoffeln & Broccoli dazu Reis ⁷ Karottensalat mit Äpfeln</p>
<p>Mittwoch 23.09.2020</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Champignonsoße⁷ Schokopudding ⁷</p>
<p>Donnerstag 24.09.2020</p>	<p>Ofenlachs⁴ mit Tomaten & Zucchini dazu Kartoffeln Vegetarisch: Tomaten & Zucchini aus dem Ofen dazu Kartoffeln</p>
<p>Freitag 25.09.2020</p>	<p>Kürbissuppe Lauchquiche ^{24,7,3}</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 Macadamanuss und 36 Queenslandnuss)