

Speiseplan für die KW 50

Montag 11.12.17	Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Bananenquark ⁷
Dienstag 12.12.17	Hühnerfrikassee ⁷ mit Kartoffeln Vegetarisch: Gemüseintopf Rohkostteller
Mittwoch 13.12.17	Spätzle ^{24,3} mit Zucchini-Soße ⁷ Rote Grütze mit Vanillesoße ⁷
Donnerstag 14.12.17	Fischfilet ⁴ in Mangosoße dazu Reis ⁷ Vegetarisch: Falafel ^{3,24} mit Mangosoße dazu Reis ⁷ Rotkohl – Früchte Salat
Freitag 15.12.17	Erbsensuppe mit Putenwiener dazu Baguette ²⁴ Vegetarisch: Erbsensuppe mit Baguette ²⁴



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 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006