

Speiseplan für die KW 42

<p>Montag 15.10.18</p>	<p>Bulgur²⁴ mit Zucchini – Karotten - Frischkäse Soße ⁷ Joghurt⁷ mit Obst und Müsli²⁴</p>
<p>Dienstag 16.10.18</p>	<p>Schupfnudeln²⁴ mit Käse⁷ Karottensalat</p>
<p>Mittwoch 17.10.18</p>	<p>Erbsen – Gemüse Eintopf mit Rinderhackfleisch dazu Reis⁷ Vegetarisch: Erbsen – Karotten Eintopf dazu Reis⁷ Obst</p>
<p>Donnerstag 18.10.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Thunfisch⁴ – Tomaten Soße Vegetarisch: Nudeln²⁴ mit Tomaten – Käse Soße⁷ Gurkensalat</p>
<p>Freitag 19.10.18</p>	<p>Kartoffelsuppe mit Wiener Vegetarisch: Kartoffelsuppe Gefüllte Blätterteigtaschen ^{24,3,7}</p>

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A•B•CERT 



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)