

Speiseplan für die KW 23

<p>Montag 03.06.2019</p>	<p>Kichererbsen - Eintopf mit Rindfleisch dazu Reis⁷ Vegetarisch: Kichererbsen – Gemüseintopf mit Reis⁷ Obst</p>
<p>Dienstag 04.06.2019</p>	<p>Kartoffel – Gemüse Allerlei Cookies^{24,3,7}</p>
<p>Mittwoch 05.06.2019</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Kürbis – Frischkäsesoße⁷ Karottensalat mit Apfel</p>
<p>Donnerstag 06.06.2019</p>	<p>Spinat - Lachs Lasagne^{24,4,7} Vegetarisch: Spinat – Lasagne^{24,4,7} Paprika – Gurke – Tomate Salat</p>
<p>Freitag 07.06.2019</p>	<p>Maultaschen Suppe²⁴ Apfel - Grießauflauf^{24,7}</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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006