

Speiseplan für die KW 34

<p>Montag 20.08.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Rindergulasch Vegetarisch: Linseneintopf mit Nudeln²⁴ Rohkost</p>
<p>Dienstag 21.08.18</p>	<p>Nudelsalat²⁴ Eis⁷</p>
<p>Mittwoch 22.08.18</p>	<p>Wurstsalat dazu Brezn²⁴ Vegetarisch: Vegetarischer Wurstsalat dazu Brezn²⁴ Obst</p>
<p>Donnerstag 23.08.18</p>	<p>Bulgur^{24,7} mit Zucchini – Karotten - Frischkäsesoße⁷ Tomaten – Gurken Salat mit Joghurt⁷</p>
<p>Freitag 24.08.18</p>	<p>Tomatensuppe⁷ Käsebaguette^{24,7}</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)