

Speiseplan für die KW 5

| | |
|---|---|
| <p>Montag 27.01.2020</p> | <p>Reis 7 mit Paprika – Käse Soße 7 Obst</p> |
| <p>Dienstag 28.01.2020</p> | <p>Putengeschnetzeltes mit Süßkartoffeln in Kokos-Mango Soße dazu Nudeln 24 Vegetarisch: Nudeln 24 mit Süßkartoffel – Kokos Soße Gurkensalat</p> |
| <p>Mittwoch 29.01.2020</p> | <p>Gemüselasagne 24,7 Applecrumple 24,3,7</p> |
| <p>Donnerstag 30.01.2020</p> | <p>Fischfrikasee 24,7,4 mit Kartoffeln Vegetarisch: Gemüseintopf mit Kartoffeln Rohkost</p> |
| <p>Freitag 31.01.2020</p> | <p>Rote Linsensuppe Couscoussalat 24</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 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)