

Speiseplan für die KW 20

<p>Montag 11.05.2020</p>	<p>Maultaschen²⁴ mit Fleischfüllung in Sahnesoße ⁷ Vegetarisch: Maultaschen ²⁴ mit Gemüsefüllung in Sahnesoße ⁷ Tomate – Gurke – Paprika Salat</p>
<p>Dienstag 12.05.2020</p>	<p>Semmelknödel ^{24,3} mit Champignonsoße ⁷ Bananenquark ⁷</p>
<p>Mittwoch 13.05.2020</p>	<p>Schinkennudeln ²⁴ Vegetarisch: Nudeln²⁴ in Tomatensoße Gurkensalat</p>
<p>Donnerstag 14.05.2020</p>	<p>Fisch ⁴ auf Gemüse Couscous ²⁴ Vegetarisch: Gemüse Couscous ²⁴ Erdbeertiramisu ^{24,7}</p>
<p>Freitag 15.05.2020</p>	<p>Grießnockerlsuppe ^{24,3,7} Pizzaschnecken ^{24,3,7}</p>



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)