

Speiseplan für die KW 34

<p>Montag 17.08.2020</p>	<p>Gefüllte Zucchini mit Fleisch und Reis ⁷ Vegetarisch: Gefüllte Zucchini mit Reis ⁷ Mango- Quark ⁷</p>
<p>Dienstag 18.08.2020</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Tomaten- rote Linsen Soße Maissalat</p>
<p>Mittwoch 19.08.2020</p>	<p>Gemüse Couscous ²⁴ Wassermelone</p>
<p>Donnerstag 20.08.2020</p>	<p>Tortellini ²⁴ mit Thunfischsoße ⁴ Vegetarisch: Tortellini ²⁴ mit Tomatensoße Grüner Salat</p>
<p>Freitag 21.08.2020</p>	<p>Kartoffelknödel ^{24,3} mit Schinken – Sahne Soße ⁷ Vegetarisch: Kartoffelknödel ^{24,3} mit Sahne -Soße</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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006