

Speiseplan für die KW 4



<p>Montag 21.01.2019</p>	<p>Weißer Bohnen – Gemüse Bulgur ^{24,7} Vanillequark mit Heidelbeeren ⁷</p>	<p>Kartoffelpüree ⁷ mit Wiener Vanillequark mit Heidelbeeren ⁷</p>
<p>Dienstag 22.01.2019</p>	<p>Kartoffel - Wirsing – Hackfleisch Eintopf Bunter Maissalat</p>	<p>Bunte Spätzle Pfanne ^{24,3} Bunter Maissalat</p>
<p>Mittwoch 23.01.19</p>	<p>Nudeln ²⁴ in Lauch – Käse Sahnesoße ⁷ Rote-Bete-Salat</p>	<p>Kartoffelwedges mit Kräuterquark ⁷ Rote-Bete-Salat</p>
<p>Donnerstag 24.01.19</p>	<p>Seelachsfilet ⁴ in Kokosmilch – Tomatensoße dazu Reis ⁷ Vanillepudding ⁷</p>	<p>Germknödel ²⁴ Vanillepudding ⁷</p>
<p>Freitag 25.01.2019</p>	<p>Kürbissuppe mit Maronen ⁷ Obst</p>	<p>Pizza ^{24,7} Obst</p>

Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier
Team



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst
Gerichten ausschließlich

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