

Speiseplan für die KW 12

<p>Montag 19.03.18</p>	<p>Reis ⁷ mit Paprika - Käse Soße ⁷ Erdbeerquark ⁷</p>
<p>Dienstag 20.03.18</p>	<p>Kartoffel – Gemüse Eintopf Rote Grütze mit Vanillesoße ⁷</p>
<p>Mittwoch 21.03.18</p>	<p>Hackfleischbällchen ^{24,3} in Tomatensoße dazu Bulgur ²⁴ Vegetarisch: Grünkernbällchen²⁶ in Tomatensoße dazu Bulgur²⁴ Gemischter Salat</p>
<p>Donnerstag 22.03.18</p>	<p>Fischhackbraten⁴ mit Nudeln ²⁴ Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Tomaten – Rote Linsen Soße Karottensalat</p>
<p>Freitag 23.03.18</p>	<p>Champignon – Rahm Suppe ⁷ Hirsefrikadellen ³</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 Pecanuss,33 Paranuss,34 Pistazie,35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)