

Speiseplan für die KW 36

<p>Montag 02.09.2019</p>	<p>Kartoffel – Gemüseintopf Erdbeerquark ⁷</p>
<p>Dienstag 03.09.2019</p>	<p>Reis ⁷ mit Karotten in weißer Soße ⁷ Schoko – Keks Kuchen ^{24,7}</p>
<p>Mittwoch 04.09.2019</p>	<p>Rinderbraten mit Kartoffelknödel ^{24,3} Vegetarisch: Maronenbraten ^{24,3} mit Kartoffelknödel ^{24,3} Gurkensalat</p>
<p>Donnerstag 05.09.2019</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Lachs ⁴ – Brokkolisouße⁷ Vegetarisch: Nudeln²⁴ mit Brokkoli – Käsesouße⁷ Mangotiramisu ^{24,3,7}</p>
<p>Freitag 06.09.2019</p>	<p>Tomatensuppe mit Nudeln ²⁴ Pizzatoast ^{24,7}</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 Macadamanuss und 36 Queenslandnuss)