

Speiseplan für die KW 42

| | |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Montag 14.10.2019</p> | <p>Kartoffel – Gemüse Eintopf Kirschdessert ²⁴</p> |
| <p>Dienstag 15.10.2019</p> | <p>Nudeln²⁴ mit Bolognese Vegetarisch: Spinatknödel ^{24,3} mit Käsesoße⁷ Bunter Maissalat</p> |
| <p>Mittwoch 16.10.2019</p> | <p>Süßkartoffelcurry mit Bulgur ^{24,7} Schokopudding ⁷</p> |
| <p>Donnerstag 17.10.2019</p> | <p>Gnocchi ^{24,3} in Thunfischsoße ⁴ Vegetarisch: Gnocchi ^{24,3} mit Grillgemüse Grüner Salat</p> |
| <p>Freitag 18.10.2019</p> | <p>Erbsensuppe Pizzaschnecken ^{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

1 Erdnuss 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)