

Speiseplan für die KW 8



<p>Montag 19.02.18</p>	<p>Reis⁷ mit Paprikasoße⁷ Mangoquark⁷</p>	<p>Chili con Carne dazu Baguette²⁴ Mangoquark⁷</p>
<p>Dienstag 20.02.18</p>	<p>Fleischpflanzerl^{24,3} mit Kartoffelbrei⁷ Tomaten – Gurken – Paprika Salat</p>	<p>Spaghetti²⁴ mit Tomatensoße Tomaten - Gurken – Paprika Salat</p>
<p>Mittwoch 21.02.18</p>	<p>Gemüse Couscous²⁴ Fruchtiger Rotkohlsalat</p>	<p>Käsespätzle^{24,3,7} Fruchtiger Rotkohlsalat</p>
<p>Donnerstag 22.02.18</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Tomaten- Thunfisch Soße⁴ Apfelkompott</p>	<p>Kaiserschmarrn^{24,3,7} Apfelkompott</p>
<p>Freitag 23.02.18</p>	<p>Pfannkuchensuppe^{24,3,7} Grießbrei⁷</p>	<p>Gemüse Omelette³ Grießbrei⁷</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