

Speiseplan für die KW 3

<p>Montag 14.01.2019</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Zucchini – Gorgonzola Soße ⁷ Bananenquark</p>
<p>Dienstag 15.01.2019</p>	<p>Kartoffel – Schinken Auflauf ^{3,7} Vegetarisch: Kartoffel – Auflauf ⁷ Gurkensalat</p>
<p>Mittwoch 16.01.19</p>	<p>Reis ⁷ mit Putengulasch Vegetarisch: Reis ⁷ mit Gemüsepfanne Karottensalat</p>
<p>Donnerstag 17.01.19</p>	<p>Fischgratin⁴ mit Lauch und Tomaten dazu Kartoffeln ⁷ Vegetarisch: Linsen mit Käse überbacken ⁷ Obstsalat</p>
<p>Freitag 18.01.2019</p>	<p>Tomatensuppe mit Baguette Joghurt ⁷ mit Müsli ²⁴ und Obst</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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006