

Speiseplan für die KW 6

<p>Montag 04.02.2019</p>	<p>Reis ⁷ mit Paprikasoße ⁷ Beerenquark ⁷</p>
<p>Dienstag 05.02.2019</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Zucchini – Schmand Soße ⁷ Paprika – Tomate – Gurke Salat</p>
<p>Mittwoch 06.02.19</p>	<p>Fruchtiges Putengulasch mit Bulgur ^{24,7} Vegetarisch: Linsencurry mit Mango und Kokos</p>
<p>Donnerstag 07.02.19</p>	<p>Fisch ⁴ mit Käse – Kräuter Kruste⁷ dazu Kartoffeln Vegetarisch: Blumenkohl-Kräuter Kruste Rote – Bete Salat</p>
<p>Freitag 08.02.2019</p>	<p>Erbsensuppe mit Wiener dazu Baguette ²⁴ Vegetarisch: Erbsensuppe dazu Baguette ²⁴ Bananentiramisu ^{24,7,3}</p>



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 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006