

Speiseplan für die KW 8

<p>Montag 18.02.2019</p>	<p>Reis ⁷ mit Champignon – Soße ⁷ Obst</p>
<p>Dienstag 19.02.2019</p>	<p>Rindergulasch mit Nudeln ²⁴ Vegetarisch: Süßkartoffelgulasch mit Nudeln ²⁴ Paprika – Tomaten Salat</p>
<p>Mittwoch 20.02.19</p>	<p>Kartoffel – Gemüse Eintopf Bananenquark ⁷</p>
<p>Donnerstag 21.02.19</p>	<p>Gnocchi ^{24,3} in Thunfisch – Tomaten - Sahne Soße ⁷ Vegetarisch: Gnocchi in Tomaten – Sahne Soße Gurkensalat</p>
<p>Freitag 22.02.2019</p>	<p>Gebrannte Grießsuppe ^{24,7} Kartoffel – Käse Strudel 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)