

Speiseplan für die KW 15

| | |
|---|--|
| <p>Montag 08.04.2019</p> | <p>Hühnerfrikassee mit Reis ⁷ Vegetarisch: Reis ⁷ mit Erbsen- Käse Soße ⁷ Vanillequark</p> |
| <p>Dienstag 09.04.2019</p> | <p>Nudeln ²⁴ mit rote Linsen Soße Karottensalat</p> |
| <p>Mittwoch 10.04.2019</p> | <p>Überbackene Gnocchi mit Gemüse und weißen Bohnen Kohlrabisalat</p> |
| <p>Donnerstag 11.04.2019</p> | <p>Kartoffeln mit Fisch – Gemüse Soße ⁴ Vegetarisch: Gemüseintopf Schoko – Keks Kuchen ^{24,7}</p> |
| <p>Freitag 12.04.2019</p> | <p>Zucchini – Kokos Suppe Kartoffel – Käse Strudel ^{7,24}</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)