

Speiseplan für die KW 34

Montag 23.08.2021	Ofengemüse mit Bulgur ²⁴ Obst
Dienstag 24.08.2021	Nudeln ²⁴ mit Bolognese Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Tomate – rote Linsen Soße Gurkensalat
Mittwoch 25.08.2021	Reis ⁷ mit Karotten in weißer Soße ⁷ Apple - Crumble ^{24,7}
Donnerstag 26.08.2021	Kartoffel – Fisch Kokoscurry ⁴ Vegetarisch: Gemüse – Kokos Curry Bananendessert ⁷
Freitag 27.08.2021	Überbackene Tortellini ²⁴ in Tomaten – Sahne Soße ⁷ Bunter Maissalat

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

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 MSC 6 Soja 7 Milch/Produkte 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesamsamen
12 Lupine 13 Weichtiere 14 Schwefeldioxid

DE – Öko - 006