

Speiseplan für die KW 06

<p>Montag 08.02.2021</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Bananen – Joghurt – Dessert ⁷ mit Schokosoße</p>
<p>Dienstag 09.02.2021</p>	<p>Bulgur ²⁴ mit Hackbällchen in Tomatensoße Vegetarisch: Linsengemüse mit Bulgur ²⁴ Gurken – Paprika – Tomatensalat</p>
<p>Mittwoch 10.02.2021</p>	<p>Frischkäse⁷ – Kräuter Gnocchi ²⁴ Rohkostteller</p>
<p>Donnerstag 11.02.2021</p>	<p>Wildlachs⁴ auf Kartoffel – Kichererbsen – Bett Vegetarisch: Kichererbsen – Gemüse Topf Schokopudding ⁷</p>
<p>Freitag 12.02.2021</p>	<p>Pfannkuchen Suppe ^{24,3,7} Grießbrei ^{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 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006