

Speiseplan für die KW 42

Montag 15.10.18	Bulgur ²⁴ mit Zucchini – Karotten Frischkäse Soße ⁷ Joghurt ⁷ mit Obst und Müsli ²⁴	Hähnchenkeulen mit Kartoffelsalat Joghurt ⁷ mit Obst und Müsli ²⁴
Dienstag 16.10.18	Schupfnudeln ²⁴ mit Käse ⁷ Karottensalat	Kartoffelknödel ^{24,3} mit Frischkäse – Rucola Soße ⁷ Karottensalat
Mittwoch 17.10.18	Erbsen – Gemüse Eintopf mit Rinderhackfleisch dazu Reis ⁷ Obst	Dampfnudeln ²⁴ mit Vanillesoße ⁷ Obst
Donnerstag 18.10.18	Nudeln ²⁴ mit Thunfisch ⁴ – Tomaten Soße Gurkensalat	Kürbispuffer ^{24,3} mit Kartoffelbrei ⁷ Gurkensalat
Freitag 19.10.18	Kartoffelsuppe mit Wiener Gefüllte Blätterteigtaschen ^{24,3,7}	Couscous Salat ²⁴ Gefüllte Blätterteigtaschen ^{4,3,37}



Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier
Team



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst
Gerichten ausschließlich

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