

Speiseplan für die KW 14

Montag 30.03.2020	Nudeln ²⁴ mit Gemüse – Käse Soße ⁷ Obst	Lauch – Quiche ^{24,7,3} Obst
Dienstag 31.03.2020	Fruchtiges Putengulasch mit Reis ⁷ Gurkensalat	Schupfnudeln ²⁴ mit Sauerkraut Gurkensalat
Mittwoch 01.04.2020	Gemüse Couscous ²⁴ Vanillepudding ⁷	Kartoffelwedges mit Kräuterquark ⁷ Vanillepudding ⁷
Donnerstag 02.04.2020	Fisch ⁴ mit Käsekruste ⁷ dazu Kartoffeln Rotkohl – Früchte Salat	Spaghetti ²⁴ mit Tomatensoße Rotkohl – Früchte Salat
Freitag 03.04.2020	Maultaschensuppe ²⁴ Joghurt ⁷ mit Müsli und Obst ²⁴	Baguette ²⁴ mit Schinken und Käse ⁷ überbacken Joghurt ⁷ mit Müsli ²⁴ und Obst

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost
Strohmaier Team

A·B·CERT



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder
Wurst Gerichten ausschließlich

Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

1 Erdnuss 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