

Speiseplan für die KW 29

Montag 15.07.2019	Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Wassermelone	Kartoffel – Gemüse Allerlei Wassermelone
Dienstag 16.07.2019	Grüne Bohnen – Rindfleisch Eintopf mit Bulgur ^{24,7} Apfelmus	Schupfnudeln ²⁴ Apfelmus
Mittwoch 17.07.2019	Gnocchi ^{24,3} mit Dill – Käse Soße ⁷ Paprika - Tomaten – Gurken Salat	Schinkennudeln ²⁴ Paprika – Tomate Gurken Salat
Donnerstag 18.07.2019	Fisch ⁴ – Gemüsepfanne mit Kartoffeln Tomatensalat	Maultaschen ²⁴ in Sahnesoße ⁷ Tomatensalat
Freitag 19.07.2019	Grießbrei ⁷ Obstsalat	Käsepastete ^{24,7,3} Obstsalat



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