

Speiseplan für die KW 19

Montag 06.05.2019	Reis ⁷ mit Paprikasoße Waldbeerquark ⁷	Käsespätzle ^{7,24,3} Waldbeerquark ⁷
Dienstag 07.05.2019	Tomate – Mozzarella Nudeln ²⁴ Karottensalat mit Orangen	Hähnchenwraps ²⁴ Karottensalat mit Orangen
Mittwoch 08.05.2019	Lasagne Bolognese ^{24,7} Tomate – Paprika – Gurkensalat	Kartoffelknödel ^{24,3} mit vegetarischer Bratensauce Tomate – Paprika – Gurkensalat
Donnerstag 09.05.2019	Fisch ⁴ in Mango – Kokos Soße dazu Kartoffeln Schokopudding ⁷	Käsepfannkuchen ^{24,3,7} Schokopudding ⁷
Freitag 10.05.2019	Mozzarella – Kräuterrolle ⁷ Eis	Gnocchi ²⁴ mit grünem Spargel Eis



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