

Speiseplan für die KW 5

<p>Montag 28.01.2019</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Tomaten – rote Linsen Soße Obst</p>
<p>Dienstag 29.01.2019</p>	<p>Süßkartoffel Auflauf mit Hackfleisch ⁷ Vegetarisch: Süßkartoffel – Gemüseauflauf ⁷ Tomatensalat</p>
<p>Mittwoch 30.01.19</p>	<p>Couscous ²⁴ mit Kürbis – Kokos Soße Schokopudding ⁷</p>
<p>Donnerstag 31.01.19</p>	<p>Fischfrikadellen ⁴ mit Kartoffelpüree ⁷ Vegetarisch: Gemüsebratlinge ³ mit Kartoffelpüree ⁷ Gemischter Salat</p>
<p>Freitag 01.02.2019</p>	<p>Mango – Karotten Suppe Grießschnitten ^{24,7} mit Erdbeersoße</p>

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A•B•CERT 



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