

Speiseplan für die KW 50

Montag 07.12.2020	Reis ⁷ mit Kürbis – Gorgonzola Soße ⁷ Obst
Dienstag 08.12.2020	Cremige Pute ⁷ mit Kartoffeln Vegetarisch: Kartoffeln mit cremiger Gemüse – Linsen Soße Gurkensalat
Mittwoch 09.12.2020	Überbackene Semmelknödel ^{24,37} mit Gemüse und Ei ³ Krautsalat
Donnerstag 10.12.2020	Fisch – Hackbällchen ^{24,3,4} in mediterraner Gemüse-Soße dazu Nudeln Vegetarisch: Nudeln in mediterraner Gemüse – Soße Bananenquark ⁷
Freitag 11.12.2020	Tomaten – Reis – Suppe Hirsepfanzerl mit Dip ⁷

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

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,

DE – Öko - 006