

Speiseplan für die KW 18

Montag 03.05.2021	Erbseintopf mit Reis ⁷ Erdbeerquark ⁷
Dienstag 04.05.2021	Nudeln ²⁴ mit Zucchini – Hackfleisch – Feta Soße ⁷ Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Zucchini – Feta Pfanne ⁷ Schokopudding ⁷
Mittwoch 05.05.2021	Gnocchi ²⁴ mit Tomatensoße Karottensalat mit Orangen
Donnerstag 06.05.2021	Fischpfanne ⁴ mit Kartoffeln Vegetarisch: Bohnen – Pfanne mit Kartoffeln Grüner Salat
Freitag 07.05.2021	Maiscremesuppe ⁷ Hefeschnecken mit Paprika ^{24,7}

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten

Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch MSC 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