

Speiseplan für die KW 20

Montag 17.05.2021	Reis ⁷ mit Wirsing – Champignon – Rahmsoße ⁷ Obst
Dienstag 18.05.2021	Nudeln ²⁴ mit Bolognese ⁷ Vegetarisch: Nudeln ²⁴ mit Gemüsesoße Tomate – Paprika – Gurken Salat
Mittwoch 19.05.2021	Käsespätzle ^{7,24,3} Grüner Salat
Donnerstag 20.05.2021	Fisch ⁴ & Gemüse aus dem Ofen dazu Kartoffeln Vegetarisch: Gemüse & Kartoffeln mit Feta aus dem Ofen Bunter Maissalat
Freitag 21.05.2021	Tomatensuppe Couscous – Salat ²⁴

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 Macadamanuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006