

Speiseplan für die KW 36

Montag 06.09.2021	Kichererbsen Curry mit Kokosmilch dazu Reis ⁷ Obst
Dienstag 07.09.2021	Sahne – Karotten ⁷ mit Hackfleisch und Kartoffelpüree ⁷ Vegetarisch: Karotten & Weiße Bohnen in Sahnesoße ⁷ dazu Kartoffelpüree ⁷ Vanillepudding ⁷
Mittwoch 08.09.2021	Spätzle ^{24,3} mit Broccoli – Parmesan Soße ⁷ Rohkostteller
Donnerstag 09.09.2021	Fisch ⁴ & Gemüse aus dem Ofen dazu Nudeln ²⁴ Vegetarisch: Gemüse aus dem Ofen dazu Nudeln ²⁴ Heidelbeer – Mascarponepudding ⁷
Freitag 10.09.2021	Erbsensuppe mit Kartoffeln & Lauch Polentapizza 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)