

Speiseplan für die KW 24

<p>Dienstag 11.06.2019</p>	<p>Hackbraten ^{24,3} mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: Maronenbraten ^{24,3,7} mit Kartoffelbrei ⁷</p> <p>Obst</p>
<p>Mittwoch 12.06.2019</p>	<p>Reis ⁷ mit Käsesoße ⁷</p> <p>Obst</p>
<p>Donnerstag 13.06.2019</p>	<p>Tortellini ²⁴ mit Tomatensoße</p> <p>Obst</p>
<p>Freitag 14.06.2019</p>	<p>Pfannkuchensuppe ^{24,3,7} oder Pfannkuchen ^{24,3,7} mit Apfelmus</p> <p>Obst</p>
<p>Samstag 15.06.2019</p>	<p>Fischstäbchen ^{24,4} dazu Kartoffeln und Spinat</p> <p>Vegetarisch: Gemüsestäbchen ^{24,3} dazu Kartoffeln und Spinat</p> <p>Obst</p>

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 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)