

Speiseplan für die KW 10

Montag 02.03.2020	Glasiertes Gemüse mit Bulgur ²⁴ Mangoquark ⁷	Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Mangoquark ⁷
Dienstag 03.03.2020	Semmelknödel ^{24,3} mit Champignonsoße Karotten – Orangen Salat	Hotdog ²⁴ Karotten – Orangen Salat
Mittwoch 04.03.2020	Kartoffeleintopf mit Leberkäse Apple -Crumble ^{24,7}	Überbackene Tortellini ²⁴ in Rahmsoße ⁷ Apple – Crumble ^{24,7}
Donnerstag 05.03.2020	Fischbällchen ^{24,3,4} in Tomatensoße dazu Nudeln ²⁴ Gurkensalat	Schokopfannkuchen ^{24,3,7} Gurkensalat
Freitag 06.03.2020	Süßkartoffel – Kokos - Suppe Gefüllte Blätterteigtaschen ^{24,7}	Kartoffelpuffer ^{24,3} mit Apfelmus

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost
Strohmaier Team

A·B·CERT



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder
Wurst Gerichten ausschließlich

Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

1 Erdnuss 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)

Änderungen vorbehalten

DE- Öko - 006