

Speiseplan für die KW 23

Montag 07.06.2021	Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Mango – Quark ⁷
Dienstag 08.06.2021	Rahm – Karotten ⁷ mit Hackfleisch & Kartoffelpüree ⁷ Vegetarisch: Rahm – Karotten ⁷ mit Kichererbsen & Kartoffelpüree ⁷ Obstsalat
Mittwoch 09.06.2021	Spätzle ^{24,3} mit Pilz-Rahmsoße ⁷ Gurkensalat
Donnerstag 10.06.2021	Fischcurry ⁴ mit Spargel & Mandarinen dazu Reis ⁷ Vegetarisch: Spargel -Risotto ⁷ Bunter Maissalat
Freitag 11.06.2021	Blumenkohl – Käse Suppe ⁷ Polenta – Pizza ⁷

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

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,

DE – Öko - 006