Speiseplan für die KW 7

Montag **11.02.2019**	Nudeln [24] mit Erbsen – Frischkäse Soße [7] Maissalat	Gemüsebratlinge [24,3] Maissalat
Dienstag **12.02.2019**	Semmelknödel [24,3] mit Gemüse – Sahne Soße Kirschschaum mit Vanillesoße [7]	Cheeseburger [24,7] Kirschschaum mit Vanillesoße
Mittwoch **13.02.19**	Tomatenhähnchen mit Reis [7] Karottensalat	Kartoffelwedges mit Kräuterquark [7] Karottensalat
Donnerstag **14.02.19**	Spätzle [24,3] mit Lachs-Broccoli Soße [7] Heidelbeerpudding [7]	Rührei [3] dazu Baguette [24] Heidelbeerpudding [7]
Freitag **15.02.2019**	Maultaschen [24] in Sahnesoße [7] Johannisbeerquark [7]	Knödelspieße [24,3] mit Gemüse Johannisbeerquark [7]

Naturkost Strohmaier
BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A·B·CERT Bio Regional Wir arbeiten mit naturstrom Energie mit Zukunft www.naturstrom.de

Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten ausschließlich

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 Sesamsamen12 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