

Speiseplan








STREBERSDORF

Hey, bei uns wird der Rindsbraten besonders schonend gegart. Er bleibt 12 Stunden lang im Ofen, damit er weich, zart und saftig wird. LG Johnny!!!!



Änderungen vorbehalten

Gabriele Aberle
Gerald Deutsch

	traditionell	vegetarisch
09.03.2020 Montag	Dinkelnockerlsuppe A, L Fleischhörnchen  A, C	Couscous mit Gemüse  A
10.03.2020 Dienstag 	Polentapizza mit Tomaten und Mozzarella G, L	Mille Fanti A, L, C Brokkoliauflauf mit BIO-Erdäpfel A, G
11.03.2020 Mittwoch	Chicken Nuggets BIO-Erbсен-Maisgemüse Reis A, C, G 	Nudelsuppe A, C, L Gemüselaibchen Ratatouille  A, F, L
12.03.2020 Donnerstag	Gemüsenockerlsuppe A, C, G, L Rindsbraten Brokkoligemüse Spiralen A, C, M, O, L	Salate vom Buffet G, M, C, O Marillenpalatschinken A, C, G
13.03.2020 Freitag	Hühnercremesuppe A, L Gebratener Lachs Blattspinat BIO-Petersilkartoffel A, C, D, G	Salate vom Buffet G, M, C, O ZucchiniRisotto mit Tomatenwürfel G, L, O

Allergeninformation

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfit, P=Lupinen, R=Weichtiere