

Speiseplan für die KW 3

<p>Montag 16.01.17</p>	<p><i>Nudeln²⁴ mit Gemüse – Frischkäse⁷ Soße Heidelbeerquark⁷</i></p>	<p><i>Lauch – Pilz Quiche^{3,24,7} Heidelbeerquark⁷</i></p>
<p>Dienstag 17.01.17</p>	<p><i>Fleischplanzerl^{24,3} mit Kartoffelbrei⁷ Gurkensalat</i></p>	<p><i>Nudeln²⁴ mit Tomatensoße dazu Parmesan⁷ Gurkensalat</i></p>
<p>Mittwoch 18.01.17</p>	<p><i>Kartoffel – Gemüse Eintopf Joghurt⁷ mit Früchten und Müsli²⁴</i></p>	<p><i>Gemüse Couscous²⁴ Joghurt⁷ mit Früchten und Müsli²⁴</i></p>
<p>Donnerstag 19.01.17</p>	<p><i>Fischfilet⁴ mit Mango Soße dazu Reis⁷ Tomatensalat</i></p>	<p><i>Leberkäse mit Kartoffelwedges Tomatensalat</i></p>
<p>Freitag 20.01.17</p>	<p><i>Blumenkohlsuppe⁷ Grießauflauf^{7,3,24} mit Kirschen</i></p>	<p><i>Schinken – Ananas Baguette²⁴ mit Käse⁷ überbacken Grießauflauf^{7,3,24} mit Kirschen</i></p>



Lieferservice & Menüservice seit 1996



*Wir wünschen
guten Appetit
Ihr Naturkost
Strohmaier Team*



DE-Öko-006



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)