

Speiseplan für die KW 18



Montag 01.05.17	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Dienstag 02.05.17	<i>Tortellini ²⁴ in Tomatensoße dazu Parmesan ⁷ Gemischter Salat</i>	<i>Putenleberkäse mit Kartoffelsalat Gemischter Salat</i>
Mittwoch 03.05.17	<i>Käsespätzle ^{7,24,3} Schokopudding ⁷</i>	<i>Hähnchen Wraps ^{24,7} Schokopudding ⁷</i>
Donnerstag 04.05.17	<i>Fischgulasch ⁴ in Paprika – Kokos Soße dazu Reis ⁷ Bananendessert ⁷</i>	<i>Pizza ^{24,7} Bananendessert ⁴</i>
Freitag 05.05.17	<i>Kartoffelsuppe mit Putenwiener Blätterteigtaschen ^{24,7}</i>	<i>Omelett ³ mit Tomate – Mozzarella ⁷ Blätterteigtaschen ^{24,7}</i>

Lieferservice & Menüservice seit 1996



*Wir wünschen
guten Appetit
Ihr Naturkost
Strohmaier Team*



DE-Öko-006

Änderungen vorbehalten

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)