

# Speiseplan für die KW 21

<p><b>Montag</b> 22.05.17</p>	<p><i>Tortellini <sup>24</sup> mit Schinken – Sahne Soße <sup>7</sup></i> <i>Obst</i></p>	<p><i>Linseneintopf</i> <i>Obst</i></p>
<p><b>Dienstag</b> 23.05.17</p>	<p><i>Tomaten – Hähnchen mit Couscous <sup>24</sup></i> <i>Rohkostteller</i></p>	<p><i>Falafel <sup>3,24</sup> mit Kräuterquark <sup>7</sup></i> <i>Rohkostteller</i></p>
<p><b>Mittwoch</b> 24.05.17</p>	<p><i>Fischfilets <sup>4</sup> in Kokos – Mango – Champignon</i> <i>Soße mit Buchweizen</i> <i>Paprika – Tomate – Gurken Salat</i></p>	<p><i>Pizza Margherita <sup>24,7</sup></i> <i>Paprika – Tomate – Gurken Salat</i></p>
<p><b>Donnerstag</b> 25.05.17</p>	<p><b>Feiertag</b></p>	<p><b>Feiertag</b></p>
<p><b>Freitag</b> 26.05.17</p>	<p><i>Minestrone</i> <i>Milchreis <sup>7</sup></i></p>	<p><i>Spaghetti <sup>24</sup> mit Tomatensoße</i> <i>Milchreis <sup>7</sup></i></p>



Lieferservice & Menüservice seit 1996



*Wir wünschen  
guten Appetit  
Ihr Naturkost  
Strohmaier Team*



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)