

Speiseplan für die KW 27

<p>Montag 04.07.16</p>	<p>Putenschnitzel mit Reis⁷ Vegetarisch: Sellerie Schnitzel^{24,3} Tzatziki⁷</p>
<p>Dienstag 05.07.16</p>	<p>Spätzle^{3,24} mit Kräuter Schmand Soße⁷ Obst</p>
<p>Mittwoch 06.07.16</p>	<p>Nudeln²⁴ mit Tomaten-Mascarpone-Karotten Soße⁷</p>
<p>Donnerstag 07.07.16</p>	<p>Champignon Rahm Suppe⁷ Pfannkuchen Röllchen^{24,3,7} mit Marmelade</p>
<p>Freitag 08.07.16</p>	<p>Fischpflanzerl^{3,24} mit Kartoffelbrei⁷ Vegetarisch: Hirsefrikadellen³ mit Kartoffelbrei⁷ Tomatensalat</p>

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)



Lieferservice & Menüservice seit 1996



DE-Öko-006

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

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