

Speiseplan für die KW 30

Montag 25.07.16	Tomaten Basilikum Risotto ⁷
Dienstag 26.07.16	Kürbis Puten Strudel ²⁴ Vegetarisch: Kartoffel Kürbis Strudel ²⁴ Schokoladenpudding ⁷
Mittwoch 27.07.16	Polenta Schnitten mit Tomatensoße dazu Parmesan ⁷ Rohkostteller
Donnerstag 28.07.16	Maultaschen Suppe ^{24,3} Milchreis ⁷
Freitag 29.07.16	Spätzle ^{24,3} mit Thunfisch Soße Vegetarisch: Spätzle ^{24,3} mit Linsen Gurkensalat

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