

Speiseplan für die KW 32

<p>Montag 08.08.16</p>	<p>Nudeln mit Kürbis – Gorgonzola Soße⁷</p>
<p>Dienstag 09.08.16</p>	<p>Hühnerfrikassee mit Reis⁷ Vegetarisch: Sommergemüse mit Reis⁷</p>
<p>Mittwoch 10.08.16</p>	<p>Süßkartoffel Kokos Suppe Kaiserschmarrn^{7,3,24} mit Apfelmus</p>
<p>Donnerstag 11.08.16</p>	<p>Kartoffel Eintopf mit Hackfleischbällchen^{24,3} Vegetarisch: Kartoffel Eintopf Konfettisalat</p>
<p>Freitag 12.08.16</p>	<p>Gemüse Couscous²⁴ Schokoüberraschung^{24,7}</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