

Speiseplan für die KW 6

<p>Montag 06.02.17</p>	<p><i>Nudeln ²⁴ mit Zucchini – Schmand Soße ⁷ Gemischter Salat</i></p>	<p><i>Chicken Wings mit Süßkartoffelbrei ⁷ Gemischter Salat</i></p>
<p>Dienstag 07.02.17</p>	<p><i>Reis ⁷ mit Paprika Soße Rote Grütze mit Vanillesoße ⁷</i></p>	<p><i>Tomaten – Mozzarella ⁷ Auflauf Rote Grütze mit Vanillesoße ⁷</i></p>
<p>Mittwoch 08.02.17</p>	<p><i>Hackfleischbällchen mit Kartoffeln in Tomatensoße Apfelmus</i></p>	<p><i>Kaiserschmarrn ^{24,3,7} Apfelmus</i></p>
<p>Donnerstag 09.02.17</p>	<p><i>Tortellini ²⁴ – Thunfisch ⁴ Auflauf Gurkensalat</i></p>	<p><i>Buntes Risotto ⁷ Gurkensalat</i></p>
<p>Freitag 10.02.17</p>	<p><i>Kartoffelsuppe mit Wiener dazu Baguette ²⁴ Schokopudding ⁷</i></p>	<p><i>Spaghetti ²⁴ mit Lauch – Maronen Soße ⁷ Schokopudding ⁷</i></p>



Lieferservice & Menüservice seit
1996



*Wir wünschen
guten Appetit
Ihr Naturkost
Strohmaier Team*



DE-Öko-006



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)