

Speiseplan für die KW 17

<p>Montag 24.04.17</p>	<p><i>Nudeln²⁴ mit Kürbis - Gorgonzola Soße⁷ Gurkensalat</i></p>	<p><i>Reis⁷ mit Tomatensoße⁷ Gurkensalat</i></p>
<p>Dienstag 25.04.17</p>	<p><i>Kartoffel - Schinken - Auflauf^{7,3} Obstsalat</i></p>	<p><i>Semmelknödel^{24,3} mit vegetarischer Bratensoße Obstsalat</i></p>
<p>Mittwoch 26.04.17</p>	<p><i>Reis⁷ mit Putengulasch Karottensalat</i></p>	<p><i>Rührei mit Kartoffelbrei⁷ und Rahmspinat⁷ Karottensalat</i></p>
<p>Donnerstag 27.04.17</p>	<p><i>Fischgratin⁴ mit Lauch und Tomaten dazu Kartoffeln Bananenquark⁷</i></p>	<p><i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus^{24,7,3} Bananenquark⁷</i></p>
<p>Freitag 28.04.17</p>	<p><i>Tomatensuppe dazu Baguette⁷ Früchte Müsli mit Joghurt^{24,7}</i></p>	<p><i>Baguette²⁴ mit Schinken und Käse⁷ überbacken Früchte Müsli mit Joghurt^{24,7}</i></p>



Lieferservice & Menüservice seit 1996



*Wir wünschen
guten Appetit
Ihr Naturkost
Strohmaier Team*



DE-Öko-006

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)