

Speiseplan für die KW 22

<p>Montag 29.05.17</p>	<p><i>Nudeln ²⁴ in Bolognese Soße dazu Parmesan ⁷ Waldbeerquark</i></p>	<p><i>Überbackene Süßkartoffelpuffer ^{7,24,3} Waldbeerquark</i></p>
<p>Dienstag 30.05.17</p>	<p><i>Kartoffel – Gemüse Eintopf Gurkensalat</i></p>	<p><i>Hamburger ²⁴ Gurkensalat</i></p>
<p>Mittwoch 31.05.17</p>	<p><i>Gnocchi ^{24,3} in Pesto – Tomatensoße Obstsalat</i></p>	<p><i>Kartoffelknödel ^{24,7,3} mit Schinken – Sahne Soße ⁷ Obstsalat</i></p>
<p>Donnerstag 01.06.17</p>	<p><i>Fischfrikasee ^{4,7} mit Reis ⁷ Gemischter Salat</i></p>	<p><i>Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Gemischter Salat</i></p>
<p>Freitag 02.06.17</p>	<p><i>Kartoffelsuppe Schupfnudeln ^{24,3} mit Apfelmus</i></p>	<p><i>Griechischer Salat ⁷ Schupfnudeln ^{24,3} mit Apfelmus</i></p>



Lieferservice & Menüservice seit 1996



*Wir wünschen
guten Appetit
Ihr Naturkost
Strohmaier Team*



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)