

Speiseplan für die KW 34

Montag 22.08.16	Risotto Tricolore Obst
Dienstag 23.08.16	Nudeln ²⁴ mit Karotten - Frischkäse Soße ⁷ Vanille Pudding ⁷
Mittwoch 24.08.16	Fleischpflanzerl ^{3,24} mit Kartoffel - Wedges dazu Ketchup Vegetarisch: Grünkernbratlinge ^{24,3} mit Kartoffel - Wedges Gemischter Salat
Donnerstag 25.08.16	Erbsenrahmsuppe ⁷ Pizzaschnecken ^{24,7}
Freitag 26.08.16	Spätzle ^{24,3} mit Puten - Zucchini Ragout ⁷ Vegetarisch: Spätzle ²⁴ mit Zucchini Sauce Maissalat

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