

Speiseplan für die KW 18

| | |
|------------------------|---|
| Montag 01.05.17 | <i>Feiertag</i> |
| Dienstag 02.05.17 | <i>Tortellini ²⁴ in Tomatensoße dazu Parmesan ⁷ Gemischter Salat</i> |
| Mittwoch 03.05.17 | <i>Käsespätzle ^{7,24,3} Schokopudding ⁷</i> |
| Donnerstag 04.05.17 | <i>Fischgulasch ⁴ in Paprika – Kokos Soße dazu Reis ⁷ Vegetarisch: Karotten in Paprika – Kokos Soße dazu Reis ⁷ Bananendessert ⁷</i> |
| Freitag 05.05.17 | <i>Kartoffelsuppe mit Putenwiener Vegetarisch: Kartoffelsuppe Blätterteigtaschen ^{24,7}</i> |

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)



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**

Änderungen vorbehalten

2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch Wildfang 6 Soja 7 Milch/Produkte 8 Schalenfrüchte 9