

Speiseplan für die KW 29

<p>Montag 17.07.17</p>	<p><i>Gemüse Couscous</i> ²⁴ <i>Joghurt mit Obst und Müsli</i></p>
<p>Dienstag 18.07.17</p>	<p><i>Käsespätzle</i> ^{24,3,7} <i>Obstsalat</i></p>
<p>Mittwoch 19.07.17</p>	<p><i>Fleischpflanzerl</i> ^{24,3} mit Kartoffelbrei ⁷ Vegetarisch: <i>Paprika - Mais – Frikadellen mit Kartoffelbrei</i> <i>Gurkensalat</i></p>
<p>Donnerstag 20.07.17</p>	<p><i>Fischfilet</i> ⁴ in Mangosoße ⁷ Vegetarisch: <i>Kürbis – Polenta in Mangosoße</i> <i>Gemischter Salat</i></p>
<p>Freitag 21.07.17</p>	<p><i>Rote Linsen Suppe</i> <i>Blätterteigtaschen</i> ^{24,3,7}</p>

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)



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