

Speiseplan für die KW 26

<p>Montag 26.06.17</p>	<p><i>Bulgur²⁴ mit Zucchini - Karotten - Frischkäse Soße⁷ Obst</i></p>	<p><i>Schokopannkuchen^{24,7,3} Obst</i></p>
<p>Dienstag 27.06.17</p>	<p><i>Tomatenspätzle^{24,3} mit Champignons⁷ Schokopudding⁷</i></p>	<p><i>Hähnchenkeulen mit Kartoffelsalat Schokopudding⁷</i></p>
<p>Mittwoch 28.06.17</p>	<p><i>Erbsen – Gemüse Eintopf mit Rinderhackfleisch dazu Reis⁷ Karottensalat</i></p>	<p><i>Kartoffelknödel^{24,3} mit Frischkäse – Rucola Soße⁷ Karottensalat</i></p>
<p>Donnerstag 29.06.17</p>	<p><i>Nudeln²⁴ mit Rindergulasch Gurkensalat</i></p>	<p><i>Kürbispuffer^{24,3} mit Kartoffelbrei⁷ Gurkensalat</i></p>
<p>Freitag 30.06.17</p>	<p><i>Kartoffelsuppe mit Wiener Gefüllte Blätterteigtaschen^{24,7,3}</i></p>	<p><i>Couscous Salat^{24,7} Gefüllte Blätterteigtaschen^{24,7,3}</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)