

Speiseplan für die KW 12



<p>Montag 20.03.17</p>	<p><i>Nudeln ²⁴ in Frischkäse - Erbsen Soße ⁷ Bananendessert ⁷</i></p>	<p><i>Cheeseburger ^{24,7} Bananendessert ⁷</i></p>
<p>Dienstag 21.03.17</p>	<p><i>Mozzarella – Hähnchen in Basilikum – Sahne Soße ⁷ Karottensalat</i></p>	<p><i>Kartoffelstrudel ^{3,24,7} Karottensalat</i></p>
<p>Mittwoch 22.03.17</p>	<p><i>Kartoffelknödel ^{24,3} in vegetarischer Soße Obstsalat</i></p>	<p><i>Käse Spätzle ^{7,24,3} Obstsalat</i></p>
<p>Donnerstag 23.03.17</p>	<p><i>Fischauflauf ^{4,7} dazu Baguette ²⁴ Gurkensalat</i></p>	<p><i>Pizza ^{24,7} Gurkensalat</i></p>
<p>Freitag 24.03.17</p>	<p><i>Kürbissuppe Apfeltaschen ²⁴</i></p>	<p><i>Polenta Schnitten mit Tomatensoße dazu Parmesan ⁷ Apfeltaschen ²⁴</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)