

Speiseplan für die KW 27

<p>Montag 03.07.17</p>	<p><i>Nudeln²⁴ mit rote Linsen Soße Bunter Salat</i></p>	<p><i>Chicken Wings mit Kartoffelbrei⁷ Bunter Salat</i></p>
<p>Dienstag 04.07.17</p>	<p><i>Hähnchen – Gemüseintopf mit Bulgur^{24,7} Erdbeerquark⁷</i></p>	<p><i>Spaghetti²⁴ mit Tomatensoße dazu Parmesan⁷ Erdbeerquark⁷</i></p>
<p>Mittwoch 05.07.17</p>	<p><i>Spätzle^{24,3} in Gemüse – Frischkäse Soße⁷ Wassermelone</i></p>	<p><i>Cheeseburger^{24,7} Wassermelone</i></p>
<p>Donnerstag 06.07.17</p>	<p><i>Bordelaise^{24,3,7} Fisch mit Kartoffelbrei⁷ Gurke – Paprika – Tomate Salat</i></p>	<p><i>Gnocchi^{24,3} mit Tomaten Pesto Gurke-Paprika- Tomate Salat</i></p>
<p>Freitag 07.07.17</p>	<p><i>Tomatensuppe mit Nudeln²⁴ Pfannkuchen mit Käse^{24,3,7}</i></p>	<p><i>Tomate mit Mozzarella⁷ Pfannkuchen mit Käse^{24,3,7}</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)