

Speiseplan für die KW 29



| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| <p>Montag 17.07.17</p> | <p><i>Gemüse Couscous²⁴</i> <i>Joghurt mit Obst und Müsli</i></p> | <p><i>Chili con Carne</i> <i>Joghurt mit Obst und Müsli^{24,7}</i></p> |
| <p>Dienstag 18.07.17</p> | <p><i>Käsespätzle^{24,3,7}</i> <i>Obstsalat</i></p> | <p><i>Kartoffel – Gemüse Eintopf</i> <i>Obstsalat</i></p> |
| <p>Mittwoch 19.07.17</p> | <p><i>Fleischpflanzerl^{24,3} mit Kartoffelbrei⁷</i> <i>Gurkensalat</i></p> | <p><i>Reis⁷ mit Champignon Soße⁷</i> <i>Gurkensalat</i></p> |
| <p>Donnerstag 20.07.17</p> | <p><i>Fischfilet⁴ in Mangosoße⁷</i> <i>Gemischter Salat</i></p> | <p><i>Nudeln mit Tomatensoße</i> <i>Gemischter Salat</i></p> |
| <p>Freitag 21.07.17</p> | <p><i>Rote Linsen Suppe</i> <i>Blätterteigtaschen^{24,3,7}</i></p> | <p><i>Chicken Wings</i> <i>Blätterteigtaschen^{24,3,7}</i></p> |

Lieferservice & Menüservice seit 1996



*Wir wünschen
guten Appetit
Ihr Naturkost
Strohmaier Team*



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)