

Speiseplan für die KW 10

<p>Montag 05.03.18</p>	<p>Nudeln ²⁴ mit Erbsen – Frischkäse Soße ⁷ Bunter Maissalat</p>	<p>Cheeseburger ^{24,7} Bunter Maissalat</p>
<p>Dienstag 06.03.18</p>	<p>Lasagne Bolognese ^{24,7} Tomatensalat</p>	<p>Rührei ³ dazu Baguette ²⁴ Tomatensalat</p>
<p>Mittwoch 07.03.18</p>	<p>Reis ⁷ mit Karotten in weißer Soße ⁷ Obstsalat</p>	<p>Kaiserschmarrn ^{24,3,7} Obstsalat</p>
<p>Donnerstag 08.03.18</p>	<p>Fischpflanzerl ^{24,3,4} mit Kartoffelbrei ⁷ Mascarpone – Zwieback Dessert ^{7,24}</p>	<p>Tortellini ²⁴ mit Käse – Sahne Soße ⁷ Mascarpone – Zwieback Dessert ^{7,24}</p>
<p>Freitag 09.03.18</p>	<p>Schupfnudeln ²⁴ Apfelkompott</p>	<p>Zucchini – Schafskäse Strudel ^{7,24} Apfelkompott</p>



Wir wünschen guten
Appetit

Ihr Naturkost
Strohmaier Team



Hinweis: Wir verwenden bei Fleisch oder
Wurst Gerichten ausschließlich

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)

Änderungen vorbehalten

DE- Öko - 006