

Speiseplan für die KW 30

Montag 22.07.2019	Glasiertes Gemüse ⁷ mit Bulgur ²⁴ Bananendessert ⁷	Semmelknödel ^{24,3,7} in Champignonsoße Bananendessert ⁷
Dienstag 23.07.2019	Fleischpflanzerl ²⁴ mit Kartoffelbrei ^{7,3} Obst	Gebratene Spätzle ^{24,3} in Tomaten – Sahne Soße ⁷ Obst
Mittwoch 24.07.2019	Nudeln ²⁴ mit Kürbis – Gorgonzolasoße ⁷ Bunter Maissalat	Kartoffelsalat mit Wiener Bunter Maissalat
Donnerstag 25.07.2019	Reis – Fischauflauf ⁴ Gurkensalat	Kartoffelpizza Gurkensalat
Freitag 26.07.2019	Grießnockerlsuppe ^{24,3} Gefüllte Teigtaschen ^{24,3}	Griechischer Salat ⁷ mit Baguette ²⁴ Gefüllte Teigtaschen ^{24,3}



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