



Herkunftsangaben










STREBERSDORF

Hey, am Donnerstag kochen wir euch eine Gansleule mit Rotkraut und Knödel.
€ 18,- pro Portion. Achtung begrenzte Stückzahl!!
Vorreservieren ist noch bis 05.11. möglich. Mahlzeit



Änderungen vorbehalten
Gabriele Aberle
Gerald Deutsch

	traditionell	vegetarisch
04.11.2024 Montag	 Hühnercremesuppe A, L Frankfurter Kürbis-Rahmgemüse BIO-Salzkartoffel  G	Krautfleckerl  A Salate vom Buffet G, M, C, O
05.11.2024 Dienstag	Dinkelnockerlsuppe A, C, G, L Rindsgeschnetzeltes Mischgemüse BIO-Teigwaren A, C	Gebackener Käse Fruchtiger Tomaten-Couscoussalat A, G Salate vom Buffet G, M, C, O
06.11.2024 Mittwoch	 Klare Gemüsesuppe mit BIO-Nudeln A, C, L Geröstete Knödel mit Ei A, C, G	Hirselaibchen Ratatouille  A Salate vom Buffet G, M, C, O
07.11.2024 Donnerstag	Kürbiscremesuppe A, G, L Mini Cordon-Bleu Erbsen Reis A, C, G 	Germknödel mit Butter und Mohn A, C, G Salate vom Buffet G, M, C, O
08.11.2024 Freitag	BackerbSENSuppe A, C, G, L BIO-Tagliatelli ai Gamberi  A, B, G	Rote-Rübenrisotto mit Süßkartoffel und Feta A, C, O, H, G, L Salate vom Buffet G, M, C, O

Allergeninformation

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfit, P=Lupinen, R=Weichtiere