



*Alm Marie*  
MARIA ALBA BONOMO

## GLASGEFLÜSTER

Lunch im Glas: gschmackig, unkompliziert, Gabel fertig ... los!  
warm - ready to eat  
oder im Kühlschrank bis zu 3 Tage haltbar

### DAS ERWARTET SIE BEI UNS

Im heißen Glas servieren wir Ihnen ein täglich frisch gekochtes Menü, gewürzt mit hochwertigen Zutaten; wenn möglich aus dem eigenen Garten oder aus Wildsammlung. Mit vielen Kräutern, ätherischen Ölen, Hydrolaten, unraffinierten Salzen, Gewürzen aus aller Welt in natur-belassener Qualität. Die Gläser werden bei der Folgelieferung retourgenommen und wiederverwendet – die Umwelt dankt!

**Wir fühlen uns verantwortlich für die Gesundheit unserer Gäste**

### BESTELLUNG

Telefonisch 0699 11866500 oder mail [bonomo@almmarie.com](mailto:bonomo@almmarie.com)  
Monatsbestellung oder Einzelbestellung bis Vortag 17 Uhr

### ANLIEFERUNG

11:00 – 13:00 Uhr

**Dienstag** St.Gilgen - Hof – Salzburg  
**Mittwoch** St.Gilgen - Hof – Mondsee  
**Donnerstag** St.Gilgen - Hof – Salzburg

### MENÜPREIS

€ 9,90 + 2,40 Euro Zustellgebühr / Lieferadresse inkl. Ust

**BEZAHLUNG** Überweisung IBAN: AT10 3505 6000 0007 0565 oder bar bei Lieferung

### Genuss trotz Nahrungsmittelunverträglichkeit?

Bitte informieren Sie uns, sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch sein! Gerne werden ernährungs-spezifische Wünsche berücksichtigt.



**Ich freue mich auf kulinarische Genüsse im neuen Jahr**

mit ♥ - lichen Grüßen aus St.Gilgen

**Maria Alba Bonomo**  
**St.Gilgen 02. 03. 2019**



# 2019 März

## KW 10 05. – 07. März 2019

- Vegi* Rote Rübencremesuppe mit Ingwer
- Meat* Lachs-Kartoffelstrudel *oder*
- Vegi* Quinoa-Gemüseauflauf mit Ricotta
- Vegi* Mandelkuchen mit Preiselbeeren



## KW 11 12. – 14. März 2019

- Vegi* Kartotten-Linsen Salat mit Orangenvinaigrette
- Meat* Rindsroulade mit Rotkraut und Nockerl *oder*
- Vegi* gratinierter Karfiol mit Salzstangerl und Kräutersauce
- Vegi* Kokoskuppel



## KW 12 19. – 21. März 2019

- Vegi* Quinoa-Mais-Suppe
- Meat* Cevapcici auf Tomatengemüsesauce *oder*
- Vegi* Krautröllchen mit Gemüse in Tomatensauce
- Vegi* Schoko-Kirsch-Kuchen



## KW 13 26. – 28. März 2019

- Vegi* Weisskrautsalat mit Datteln
- Meat* Mexikanische Palatschinken mit Käse überbacken *oder*
- Vegi* Hirseauflauf mit Rahmkohlrabi
- Vegi* Griessflammerie mit Kompott



Guten Appetit  
wünscht Euch die *Alm Marie*

