

# Speiseplan für die KW 42

<p><b>Montag</b> 17.10.16</p>	<p><i>Gemüse Couscous<sup>24</sup></i> <i>Erdbeerquark<sup>7</sup></i></p>
<p><b>Dienstag</b> 18.10.16</p>	<p><i>Nudeln<sup>24</sup> mit Champignon Lauch Soße<sup>7</sup></i> <i>Chinakohl Salat</i></p>
<p><b>Mittwoch</b> 19.10.16</p>	<p><i>Fisch<sup>4</sup> - Frikassee mit Reis<sup>7</sup></i> <b>Vegetarisch:</b> <i>Weißer Bohnen – Gemüse Eintopf</i> <i>Schoko - Keks Kuchen<sup>24,7</sup></i></p>
<p><b>Donnerstag</b> 20.10.16</p>	<p><i>Lasagne Bolognese<sup>24</sup></i> <b>Vegetarisch:</b> <i>Gemüse Lasagne<sup>24</sup></i> <i>Grüner Salat</i></p>
<p><b>Freitag</b> 21.10.16</p>	<p><i>Süßkartoffel – Kokos Suppe</i> <i>Pizza Schnecken<sup>24,7</sup></i></p>

Schalenfrüchte (28 Mandel, 29 Haselnuss, 30 Walnuss, 31 Cashew, 32 Pecannuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Lieferservice &  
Menüservice seit 1996



*Wir wünschen guten Appetit*

*Ihr Naturkost Strohmaier Team*

DE-Öko-006



**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)