

# Speiseplan für die KW 27

<p>Montag 02.07.18</p>	<p>Tortellini<sup>24</sup> mit Tomatensoße Quark mit Honig <sup>7</sup></p>
<p>Dienstag 03.07.18</p>	<p>Reis <sup>7</sup> mit fruchtigem Putengulasch <b>Vegetarisch:</b> Reis <sup>7</sup> mit weißen Bohnen Tomatensalat</p>
<p>Mittwoch 04.07.18</p>	<p>Kartoffelknödel <sup>24,3</sup> mit vegetarischer Bratensoße Bunter Maissalat</p>
<p>Donnerstag 05.07.18</p>	<p>Nudeln<sup>24</sup> mit Lachs<sup>4</sup> – Brokkoli Soße <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Nudeln<sup>24</sup> mit Brokkoli – Käse<sup>7</sup> Soße Erdbeer – Tiramisu <sup>7,24</sup></p>
<p>Freitag 06.07.18</p>	<p>Tomatensuppe Hirsebratlinge <sup>3</sup></p>

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A•B•CERT 



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