

# Speiseplan für die KW 46

<p><b>Montag</b> 12.11.18</p>	<p>Reis <sup>7</sup> mit Karotten in weißer Soße <sup>7</sup> Chinakohl – Apfel Salat <sup>7</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 13.11.18</p>	<p>Kartoffel – Kürbis Pfanne mit Hackfleisch <b>Vegetarisch:</b> Kartoffel – Kürbis Pfanne Obstsalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 14.11.18</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Champignonsoße <sup>7</sup> Maissalat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 15.11.18</p>	<p>Fisch <sup>4</sup> – Spinat Gratin <sup>7</sup> mit Kartoffeln <b>Vegetarisch:</b> Kartoffeln mit Kräuterquark<sup>7</sup> Schoko – Keks Kuchen <sup>7,24</sup></p>
<p><b>Freitag</b> 16.11.18</p>	<p>Kürbis – Kokos Suppe mit roten Linsen Pizzaschnecken <sup>24,7</sup></p>



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team



**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 Pecannuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)