

# Speiseplan für die KW 26

<p><b>Montag</b> <b>24.06.2019</b></p>	<p>Überbackene Käse - Kartoffeln <sup>7</sup> Joghurt mit Obst und Müsli <sup>24,7</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> <b>25.06.2019</b></p>	<p>Gemüselasagne <sup>24</sup> Gurkensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>26.06.2019</b></p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Zucchini – Schinken – Schmand Soße <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Zucchini – Schmand Soße <sup>7</sup> Gemischter Salat</p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>27.06.2019</b></p>	<p>Fischstrudel <sup>4,24</sup> <b>Vegetarisch:</b> Gemüsestrudel Banantiramisu <sup>24,3,7</sup></p>
<p><b>Freitag</b> <b>28.06.2019</b></p>	<p>Kürbissuppe Polentaschnitten mit Tomatensoße</p>

**Naturkost Strohmaier**

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 Macadamanuss und 36 Queenslandnuss)