

# Speiseplan für die KW 35

Montag 29.08.16	Ravioli <sup>24</sup> mit Erbsen – Frischkäse Soße <sup>7</sup>
Dienstag 30.08.16	Tomatensuppe Pfannkuchen <sup>24,7,3</sup> Röllchen mit Marmelade
Mittwoch 31.08.16	Nudeln <sup>24</sup> mit Bolognese Soße <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Tomaten rote Linsen Sauce Gurkensalat
Donnerstag 01.09.16	Gnocchi <sup>24,3</sup> mit Schinken Sahne Erbsen Soße <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Gnocchi mit Sahne Erbsen Soße <sup>7</sup>
Freitag 02.09.16	Paniertes <sup>24,3</sup> Fischfilets mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Sellerieschnitzel <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Karottensalat

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)



Lieferservice & Menüservice seit 1996



DE-Öko-006

*Wir wünschen guten Appetit*

*Ihr Naturkost Strohmaier Team*

**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten ausschließlich

**Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst**

2 Krebstiere 3 Eier 4 Fisch Wildfang 6 Soja 7 Milch/Produkte 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie 10 Senf