

# Speiseplan für die KW 38

<p><b>Montag</b> 19.09.16</p>	<p>Reis <sup>7</sup> mit Champignon – Rahm – Soße <sup>7</sup> Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 20.09.16</p>	<p>Putenschnitzel mit Spätzle <sup>24,3</sup> <i>Vegetarisch:</i> Sellerieschnitzel <sup>24,3</sup> mit Spätzle <sup>24,3</sup> Karottensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 21.09.16</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße Heidelbeerquark <sup>7</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 22.09.16</p>	<p>Fischknusperle <sup>24,4</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> <i>Vegetarisch:</i> Gemüse im Back Teig <sup>24,3</sup> Kartoffelbrei <sup>7</sup> Rohkost</p>
<p><b>Freitag</b> 23.09.16</p>	<p>Blumenkohlsuppe <sup>7</sup> Kaiserschmarrn <sup>24,3,7</sup> mit Apfelmus</p>

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