

# Speiseplan für die KW 26

<p>Montag 25.06.18</p>	<p>Reis<sup>7</sup> mit Tomaten - Käse Soße<sup>4</sup> Obst</p>
<p>Dienstag 26.06.18</p>	<p>Rinderbraten mit Spätzle<sup>3,24</sup> <b>Vegetarisch:</b> Maronenbraten<sup>7,3</sup> mit Spätzle<sup>3,24</sup> Wassermelone</p>
<p>Mittwoch 27.06.18</p>	<p>Champignon – Kartoffel Omelette<sup>3,7</sup> Gurke – Tomate – Paprika Salat</p>
<p>Donnerstag 28.06.18</p>	<p>Fisch<sup>4</sup> – Spinat Auflauf<sup>7</sup> mit Nudeln<sup>24</sup> <b>Vegetarisch:</b> Spinat – Eier Auflauf<sup>3,24</sup> mit Nudeln<sup>24</sup> Karottensalat</p>
<p>Freitag 29.06.18</p>	<p>Minestrone<sup>24</sup> Apfelstrudel<sup>24</sup> mit Vanillesoße<sup>7</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 Pecannuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)