

# Speiseplan für die KW 28

<p>Montag 09.07.18</p>	<p>Hackfleisch – Gemüsetopf dazu Bulgur <sup>24</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Gemüse – Linsentopf dazu Bulgur<sup>24</sup>                  Joghurt <sup>7</sup> mit Früchten und Müsli<sup>24</sup></p>
<p>Dienstag 10.07.18</p>	<p>Schmand – Kartoffeln mit Karotten <sup>7</sup>                  Gurkensalat</p>
<p>Mittwoch 11.07.18</p>	<p>Käsespätzle<sup>24,7,3</sup>                  Gemischter Salat</p>
<p>Donnerstag 12.07.18</p>	<p>Fischpflanzerl <sup>4,24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Maronenbratlinge <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup>                  Schokopudding <sup>7</sup></p>
<p>Freitag 13.07.18</p>	<p>Kartoffel – Spargel Suppe                  Fladenbrot <sup>24</sup> mit Schinken und Käse<sup>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)