

# Speiseplan für die KW 36

<p><b>Montag</b> 03.09.18</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Kürbis – Frischkäsesoße <sup>7</sup> Wassermelone</p>
<p><b>Dienstag</b> 04.09.18</p>	<p>Hackfleischbällchen <sup>24,3</sup> in Tomatensoße dazu Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Falafel in Tomatensoße dazu Reis <sup>7</sup> Gurkensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 05.09.18</p>	<p>Erbsen – Gemüse Eintopf mit Bulgur <sup>24,7</sup> Erdbeerquark</p>
<p><b>Donnerstag</b> 06.09.18</p>	<p>Fischfrikadellen <sup>24,4,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Getreidebratlinge <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Tomatensalat</p>
<p><b>Freitag</b> 07.09.18</p>	<p>Süßkartoffel – Kokos Suppe Gefüllte Teigtaschen <sup>24,7,3</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)