

# Speiseplan für die KW 21

Montag 21.05.18	Feiertag
Dienstag 22.05.18	Kürbis – Paprika - Pfanne mit Bulgur <sup>4</sup> Schoko – Keks – Kuchen <sup>24,7</sup>
Mittwoch 23.05.18	Nudeln <sup>24</sup> mit Zucchini – Hackfleisch- Soße <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Zucchini – rote Linsen Soße Obstsalat
Donnerstag 24.05.18	Fisch <sup>4</sup> in Kokosmilch mit Mango und Champignon dazu Kartoffeln <b>Vegetarisch:</b> Spargel mit Mango und Champignon dazu Kartoffeln Tomatensalat
Freitag 25.05.18	Spargelcremesuppe <sup>7</sup> Couscous- Salat <sup>24</sup>



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 Pecanuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)