

# Speiseplan für die KW 41

<p>Montag 08.10.18</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit rote – Linsen Tomatensoße Bunter Salat</p>
<p>Dienstag 09.10.18</p>	<p>Hähnchen – Gemüse Eintopf mit Bulgur <sup>24,7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Gemüse – Eintopf mit Bulgur <sup>24,7</sup> Bananenquark <sup>7</sup></p>
<p>Mittwoch 10.10.18</p>	<p>Reis<sup>7</sup> in Gemüse – Frischkäse Soße <sup>7</sup> Wassermelone</p>
<p>Donnerstag 11.10.18</p>	<p>Fisch Bordelaise <sup>24,7</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Semmelknödel <sup>24</sup> mit Champignonsoße <sup>7</sup> Gurke – Paprika – Tomate Salat</p>
<p>Freitag 12.10.18</p>	<p>Tomatensuppe mit Nudeln <sup>24</sup> Vegetarische Pflanzlerl <sup>25,7</sup></p>



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)