

# Speiseplan für die KW 28

<p><b>Montag</b> 06.07.2020</p>	<p>Tortellini <sup>24</sup> mit Tomaten – Sahne Soße <sup>7</sup> Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 07.07.2020</p>	<p>Putengulasch mit Maronen und Lauch dazu Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch: Reis <sup>7</sup> mit Maronen – Lauch Soße</b> Tomaten – Paprika – Gurken Salat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 08.07.2020</p>	<p>Kartoffel – Gemüseintopf Mangoquark <sup>7</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 09.07.2020</p>	<p>Nudeln <sup>27</sup> mit Lachs – Broccoli Soße <sup>7</sup> <b>Vegetarisch: Nudeln mit Broccoli - Soße <sup>7</sup></b> Karottensalat mit Apfel</p>
<p><b>Freitag</b> 10.07.2020</p>	<p>Tomatensuppe mit Nudeln <sup>24</sup> Pfannkuchen <sup>24,3,7</sup> mit Käsefüllung <sup>7</sup></p>

**Naturkost Strohmaier**

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)