

# Speiseplan für die KW 35

<p><b>Montag</b> 28.08.17</p>	<p>Rührei <sup>7,3</sup> mit Schinken dazu Baguette <sup>24</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Rührei <sup>7,3</sup> mit Gemüse dazu Baguette <sup>24</sup>                  Pfirsichquark</p>
<p><b>Dienstag</b> 29.08.17</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Spinat – Gorgonzolasoße <sup>7</sup>                  Tomatensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 30.08.17</p>	<p>Gnocchi mit Tomatensoße <sup>24,3</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 31.08.17</p>	<p>Fischgulasch <sup>4</sup> mit Reis <sup>7</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Weiße Bohnen – Gemüseintopf mit Reis <sup>7,24</sup>                  Schoko – Keks – Kuchen <sup>7,24</sup></p>
<p><b>Freitag</b> 01.09.17</p>	<p>Bratwürstchen mit Kartoffelbrei <sup>7</sup>                  Tomate – Gurke – Paprikasalat</p>



Wir wünschen guten Appetit  
 Ihr Naturkost Strohmaier Team



DE- Öko- 006

**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten  
 Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

Änderungen vorbehalten

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)