

# Speiseplan für die KW 43

Montag 23.10.17	Gemüse – Couscous <sup>24</sup> Erdbeerquark <sup>7</sup>
Dienstag 24.10.17	Nudeln <sup>24</sup> mit Bolognese <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Tomaten- Gemüse Soße Gurkensalat
Mittwoch 25.10.17	Gnocchi <sup>24</sup> mit Dill - Käse Soße <sup>7</sup> Obstsalat
Donnerstag 26.10.17	Fischfrikassee <sup>7</sup> mit Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Gemüsecurry mit Reis <sup>7</sup> Tomatensalat
Freitag 27.10.17	Champignoncremesuppe <sup>7</sup> Schupfnudeln mit Apfelmus <sup>24,3</sup>

**Naturkost Strohmaier**

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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006