

# Speiseplan für die KW 37

<p><b>Montag</b> 10.09.18</p>	<p>Semmelknödel <sup>24,3,7</sup> in Champignonsoße Maissalat</p>
<p><b>Dienstag</b> 11.09.18</p>	<p>Nudelsuppe <sup>24</sup> Kartoffel – Käse Strudel <sup>7,24</sup></p>
<p><b>Mittwoch</b> 12.09.18</p>	<p>Königsbergerklopse <sup>24,3</sup> mit Kartoffeln <b>Vegetarisch:</b> Broccoli – Parmesan Bällchen<sup>7</sup> mit Kartoffeln Karottensalat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 13.09.18</p>	<p>Reis<sup>7</sup> mit Paprikasoße <sup>7</sup> Obst</p>
<p><b>Freitag</b> 14.09.18</p>	<p>Fischgulasch<sup>4</sup> mit Nudeln <b>Vegetarisch:</b> Kichererbsen - Gemüse Gulasch mit Nudeln Schokopudding</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)