

# Speiseplan für die KW 39

<p>Montag 24.09.18</p>	<p>Gemüse Couscous <sup>24</sup> Waldbeerquark <sup>7</sup></p>
<p>Dienstag 25.09.18</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Bolognese <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Gemüsesoße Bunter Maissalat</p>
<p>Mittwoch 26.09.18</p>	<p>Gnocchi <sup>24,3</sup> in Kürbis – Gorgonzola Soße <sup>7</sup> Tomatensalat</p>
<p>Donnerstag 27.09.18</p>	<p>Fisch <sup>4</sup> in Mango – Kokos Soße <sup>7</sup> mit Kartoffeln <b>Vegetarisch:</b> Kartoffeln mit Mango-Paprika Soße Apfelmus</p>
<p>Freitag 28.09.18</p>	<p>Rote Linsen – Suppe Blätterteigtaschen <sup>24,3,7</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)