

# Speiseplan für die KW 40



<p><b>Montag</b> 01.10.18</p>	<p>Reis <sup>7</sup> mit Paprika – Soße <sup>7</sup> Obst</p>	<p>Leberkäs mit Kartoffelbrei <sup>24</sup> Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 02.10.18</p>	<p>Tortellini <sup>24</sup> mit Erbsen – Soße <sup>7</sup> Gurkensalat</p>	<p>Kartoffelpuffer <sup>24,3</sup> mit Kräuterquark<sup>7</sup> Gurkensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 03.10.18</p>	<p><b>Feiertag</b></p>	<p><b>Feiertag</b></p>
<p><b>Donnerstag</b> 04.10.18</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Lachs - Lauch Soße <sup>4,7</sup> Vanillepudding mit Obst <sup>7</sup></p>	<p>Schupfnudeln <sup>24</sup> mit Sauerkraut Vanillepudding mit Obst <sup>7</sup></p>
<p><b>Freitag</b> 05.10.18</p>	<p>Kürbiscreme - Suppe Baguette <sup>24</sup> mit Käse und Tomaten <sup>7</sup></p>	<p>Griechischer Salat <sup>7</sup> Baguette <sup>24</sup> mit Käse und Tomaten<sup>7</sup></p>

Wir wünschen guten  
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier  
Team



**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst  
Gerichten ausschließlich

**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