

# Speiseplan für die KW 49



<b>Montage</b> 03.12.18	Nudeln <sup>24</sup> mit Kürbis - Gorgonzola Soße <sup>7</sup> Bananenquark <sup>7</sup>	Reis <sup>7</sup> mit Champignonsoße Bananenquark <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> 04.12.18	Tomatenhähnchen mit Couscous <sup>24</sup> Gurkensalat	Im Ofen gebackene Zupfnudeln mit Ei <sup>24,3</sup> Gurkensalat
<b>Mittwoch</b> 05.12.18	Kartoffel – Gemüseintopf Joghurt <sup>7</sup> mit Obst und Müsli <sup>24</sup>	Chili con Carne dazu Baguette <sup>24</sup> Joghurt <sup>7</sup> mit Obst und Müsli <sup>24</sup>
<b>Donnerstag</b> 06.12.18	Fischpflanzerl <sup>4,24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Tomatensalat	Tortellini <sup>24</sup> mit Tomaten – Mascarpone Soße <sup>7</sup> Tomatensalat
<b>Freitag</b> 07.12.18	Gemüselasagne <sup>24,7</sup> Obst	Grießschnitten <sup>7,24,3</sup> mit Kirschkompott Obst

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