

# Speiseplan für die KW 38

<b>Montag</b> <b>16.09.2019</b>	Gemüse – Couscous <sup>24</sup> Bananenquark <sup>7</sup>	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße Bananenquark <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> <b>17.09.2019</b>	Weißer Bohnen – Rindfleisch Eintopf mit Bulgur <sup>24,7</sup> Karotten – Orangen – Salat	Semmelknödel <sup>24,3,7</sup> mit Champignonsoße <sup>7</sup> Karotten – Orangen – Salat
<b>Mittwoch</b> <b>18.09.2019</b>	Kartoffeln mit gebratenem Gemüse und Kräuterquark <sup>7</sup> Obst	Grießbrei <sup>7</sup> Obst
<b>Donnerstag</b> <b>19.09.2019</b>	Nudeln <sup>24</sup> mit Lachs – Paprika – Sahnesoße <sup>4,7</sup> Gurkensalat	Reis <sup>7</sup> mit Erbsen – Frischkäsesoße <sup>7</sup> Gurkensalat
<b>Freitag</b> <b>20.09.2019</b>	Minestrone <sup>9</sup> Überbackene Baguette <sup>24,7</sup>	Nudelsalat <sup>24</sup> Überbackene Baguette <sup>24,7</sup>



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