

# Speiseplan für die KW 42

<b>Montag</b> 16.10.17	Tortellini mit Kürbis – Schinken - Frischkäsesoße <sup>7</sup> Karottensalat	Kartoffelstrudel <sup>24,7</sup> Karottensalat
<b>Dienstag</b> 17.10.17	Gnocchi <sup>24,3</sup> mit Tomatensoße dazu Parmesan <sup>7</sup> Bananendessert <sup>7</sup>	Buntes Risotto <sup>7</sup> Bananendessert <sup>7</sup>
<b>Mittwoch</b> 18.10.17	Nudel <sup>24</sup> – Tomate – Mozzarella Auflauf <sup>7</sup> Gemischter Salat	Gefüllte Paprikaschoten mit Reis <sup>7</sup> und Hackfleisch Gemischter Salat
<b>Donnerstag</b> 19.10.17	Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Bulgur <sup>24</sup> Maissalat	Käsespätzle <sup>24,7</sup> Maissalat
<b>Freitag</b> 20.10.17	Pfannkuchensuppe <sup>24,3,7</sup> Blätterteigtaschen <sup>24,3,7</sup>	Kartoffeln mit Béchamelsoße Blätterteigtaschen <sup>24,3,7</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)