

# Speiseplan für die KW 38

Montag 18.09.17	Gemüse Couscous <sup>24</sup> Waldbeerquark <sup>7</sup>
Dienstag 19.09.17	Kartoffel – Gemüse – Pfanne Bunter Maissalat
Mittwoch 20.09.17	Nudeln <sup>24</sup> mit Bolognese – Soße <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Tomaten – Gemüsesoße
Donnerstag 21.09.17	Fischfrikaseé <sup>7</sup> mit Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Vegetarisches Chili mit Reis <sup>7</sup> Tomatensalat
Freitag 22.09.17	Maultaschensuppe <sup>24</sup> Milchreis <sup>7</sup>

# Naturkost Strohmaier

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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006