

# Speiseplan für die KW 47

<b>Montag</b> 20.11.17	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomate – rote Linsen – Soße Obst	Kartoffel – Gemüsepfanne Obst
<b>Dienstag</b> 21.11.17	Bulgur <sup>24</sup> mit Rindfleisch in weiße Bohnen – Tomatensoße Waldbeerquark <sup>7</sup>	Tortellini <sup>24</sup> mit Paprika – Käse – Soße <sup>7</sup> Waldbeerquark <sup>7</sup>
<b>Mittwoch</b> 22.11.17	<b>Schulfrei</b>	<b>Schulfrei</b>
<b>Donnerstag</b> 23.11.17	Fischfrikadellen <sup>4,24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Karottensalat	Gnocchi <sup>24</sup> mit Tomatensoße Karottensalat
<b>Freitag</b> 24.11.17	Gemüsecremesuppe <sup>7</sup> Schupfnudeln <sup>24,3</sup> mit Apfelmus	Couscous Salat <sup>24</sup> Schupfnudeln <sup>24,3</sup> mit Apfelmus

**Naturkost Strohmaier**

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

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)