

# Speiseplan für die KW 43

<b>Montag</b> 21.10.2019	Nudeln <sup>24</sup> mit Kürbis – Käse Soße <sup>7</sup> Obst	Milchreis <sup>7</sup> Obst
<b>Dienstag</b> 22.10.2019	Reis <sup>7</sup> mit Paprika – Rahm Soße <sup>7</sup> Gurkensalat	Putenwiener mit Kartoffelsalat Gurkensalat
<b>Mittwoch</b> 23.10.2019	Rinderbraten mit Spätzle <sup>24,3</sup> Karotten – Orangen Salat	Überbackene Kräuter- Kartoffeln <sup>7</sup> Karotten – Orangen Salat
<b>Donnerstag</b> 24.10.2019	Fischfilet <sup>4</sup> in Mango- Kokos Soße dazu Kartoffeln Erdbeerquark <sup>7</sup>	Schupfnudeln <sup>24</sup> mit Sauerkraut Erdbeerquark <sup>7</sup>
<b>Freitag</b> 25.10.2019	Tomatensuppe mit Nudeln <sup>24</sup> Blätterteigtaschen <sup>24,7,3</sup>	Überbackene Schinken – Käse Baguette <sup>24,7</sup> Grießauflauf <sup>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**

1 Erdnuss 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