

Speiseplan für die KW 46

Montag 13.11.17	Maultaschen ²⁴ in Sahnesoße mit Käse ⁷ überbacken Bananenquark ⁷	Gyros mit Fladenbrot ²⁴ Bananenquark ⁷
Dienstag 14.11.17	Spätzle ^{24,3} mit Gemüse – Frischkäsesoße ⁷ Paprika – Tomate – Gurkensalat	Hot Dog ²⁴ Paprika – Tomate – Gurkensalat
Mittwoch 15.11.17	Erbseintopf mit Rinderhackfleisch und Reis ⁷ Apfelkompott	Kaiserschmarrn ^{24,3,7} Apfelkompott
Donnerstag 16.11.17	Fisch ⁴ – Gemüsepfanne mit Kartoffeln Gurkensalat	Nudeln ²⁴ mit Tomatensoße Gurkensalat
Freitag 17.11.17	Süßkartoffelsuppe Milchreis ⁷	Tomate – Mozzarella Omelette ^{3,7} Milchreis ⁷

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)