

# Speiseplan für die KW 48

<b>Montag</b> 27.11.17	Reis <sup>7</sup> mit Tomaten – Erbsensoße Erdbeerquark <sup>7</sup>	Putenwiener mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Erdbeerquark <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> 28.11.17	Tortellini <sup>24</sup> mit Kürbis – Frischkäsesoße <sup>7</sup> Obstsalat	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark <sup>7</sup> Obstsalat
<b>Mittwoch</b> 29.11.17	Hackbraten <sup>24,3</sup> mit Kartoffeln Gurkensalat	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße Gurkensalat
<b>Donnerstag</b> 30.11.17	Nudeln <sup>24</sup> mit Lachs- Broccoli Soße <sup>4,7</sup> Schokopudding <sup>7</sup>	Pizza <sup>24,7</sup> Schokopudding <sup>7</sup>
<b>Freitag</b> 01.12.17	Tomatensuppe Polenta Schnitten mit Schmand <sup>7</sup>	Rührei mit Schinken <sup>333</sup> Polenta Schnitten mit Schmand <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**

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)