

# Speiseplan für die KW 47

Montag 19.11.18	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße Mangoquark <sup>7</sup>	Hotdog <sup>24</sup> Mangoquark <sup>7</sup>
Dienstag 20.11.18	Hähnchen – Gemüse Pfanne Karotten – Orangen Salat	Kartoffelwedges mit Paprika – Frischkäse Dip <sup>7</sup> Karotten – Orangen Salat
Mittwoch 21.11.18	<b>Buß- und Bettag</b>	<b>Buß- und Bettag</b>
Donnerstag 22.11.18	Fisch <sup>4</sup> auf Kartoffeln und Gemüse Obst	Pfannkuchen <sup>24,3,7</sup> mit Marmelade Obst
Freitag 23.11.18	Erbsensuppe mit Wiener dazu Baguette <sup>24</sup> Eis	Tortellini <sup>24</sup> in Sahnesoße <sup>7</sup> Eis



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)

Änderungen vorbehalten

DE- Öko - 006