

# Speiseplan für die KW 33

<p><b>Montag</b> 14.08.17</p>	<p><i>Tortellini <sup>24</sup> mit Tomatensoße dazu Parmesan <sup>24</sup></i> <i>Joghurt mit Obst und Müsli <sup>7,24</sup></i></p>
<p><b>Dienstag</b> 15.08.17</p>	<p><i>Feiertag</i></p>
<p><b>Mittwoch</b> 16.08.17</p>	<p><i>Erbsen – Hackfleisch - Eintopf</i> <i>Vegetarisch: Erbsen – Gemüse – Eintopf</i> <i>Erdbeertiramisu <sup>24,7,3</sup></i></p>
<p><b>Donnerstag</b> 17.08.17</p>	<p><i>Käsespätzle <sup>7,24,3</sup></i> <i>Gemischter Salat</i></p>
<p><b>Freitag</b> 18.08.17</p>	<p><i>Fischstäbchen <sup>4,24</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup></i> <i>Vegetarisch: Grünkernbratlinge <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup></i> <i>Bunter Maissalat</i></p>



Wir wünschen guten Appetit  
Ihr Naturkost Strohmaier Team



DE- Öko- 006

**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten  
Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst

Änderungen vorbehalten

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)