

# Speiseplan für die KW 49

<p><b>Montage</b> 03.12.18</p>	<p>Nudeln<sup>24</sup> mit Kürbis - Gorgonzola Soße <sup>7</sup> Bananenquark <sup>7</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 04.12.18</p>	<p>Tomatenhähnchen mit Couscous <sup>24</sup> <b>Vegetarisch:</b> Weiße Bohnen mit Tomaten und Gemüse Gurkensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 05.12.18</p>	<p>Kartoffel – Gemüseintopf Joghurt<sup>7</sup> mit Obst und Müsli <sup>24</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 06.12.18</p>	<p>Fischpflanzerl <sup>24,3,4</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Zucchini-puffer <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei<sup>7</sup> Tomatensalat</p>
<p><b>Freitag</b> 07.12.18</p>	<p>Minestrone Milchreis <sup>7</sup></p>



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team



**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst Gerichten

**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