

# Speiseplan für die KW 43

<p><b>Montag</b> 21.10.2019</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Kürbis – Käse Soße <sup>7</sup> Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 22.10.2019</p>	<p>Reis <sup>7</sup> mit Paprika – Rahm Soße <sup>7</sup> Gurkensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 23.10.2019</p>	<p>Rinderbraten mit Spätzle <sup>24,3</sup> <b>Vegetarisch: Maronenbraten mit Spätzle <sup>24,3</sup></b> Karotten – Orangen Salat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 24.10.2019</p>	<p>Fischfilet<sup>4</sup> in Mango- Kokos Soße dazu Kartoffeln <b>Vegetarisch: Zucchini-puffer <sup>24,3</sup> mit Kartoffeln</b> Erdbeerquark <sup>7</sup></p>
<p><b>Freitag</b> 25.10.2019</p>	<p>Tomatensuppe mit Nudeln <sup>24</sup> Blätterteigtaschen <sup>24,7,3</sup></p>

## Naturkost Strohmaier

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**

1 Erdnuss 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