

# Speiseplan für die KW 50

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Montag</b><br/>09.12.2019</p>     | <p>Reis <sup>7</sup> mit Champignonsoße <sup>7</sup><br/>Kokos – Mango Creme <sup>7</sup></p>  |
| <p><b>Dienstag</b><br/>10.12.2019</p>   | <p>Wirsing - Hackfleischtopf mit Nudeln <sup>24</sup><br/><b>Vegetarisch: Wirsing - Gemüseintopf mit Nudeln <sup>24</sup></b><br/>Chinakohlsalat</p> |
| <p><b>Mittwoch</b><br/>11.12.2019</p>   | <p>Bauernomelette<sup>3</sup> mit Zucchini<br/>Obstsalat</p>   |
| <p><b>Donnerstag</b><br/>12.12.2019</p> | <p>Gnoci <sup>24</sup> mit Thunfischsoße <sup>4</sup><br/><b>Vegetarisch: Gnocchi <sup>24</sup> mi Tomaten- rote Linsen Soße</b></p>                 |
| <p><b>Freitag</b><br/>13.12.2019</p>    | <p>Kichererbsen- Broccoli- Suppe<br/>Süßkartoffel – Feta - Pflanzerl <sup>7,24</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**

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