

# Speiseplan für die KW 37

Montag 07.09.2020	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße Joghurt <sup>7</sup> mit Obst und Müsli <sup>24</sup>
Dienstag 08.09.2020	Bulgur <sup>24,7</sup> mit Hähnchen & Gemüse aus dem Ofen Vegetarisch: Bulgur <sup>24,7</sup> mit Gemüse aus dem Ofen Gurken – Paprika Salat
Mittwoch 09.09.2020	Reis <sup>7</sup> mit Champignonsoße <sup>7</sup> Tomatensalat
Donnerstag 10.09.2020	Fisch <sup>4</sup> in Mango – Kokos Soße <sup>7</sup> mit Kartoffeln Vegetarisch: Kichererbsen & Gemüse in Mango – Kokos Soße <sup>7</sup>
Freitag 11.09.2020	Blumenkohl – Rahm Suppe <sup>7</sup> Kartoffel – Käse – Strudel <sup>7,24</sup>

## 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 Macadamanuss und 36 Queenslandnuss)