

# Speiseplan für die KW 38

<p><b>Montag</b> 18.09.17</p>	<p>Gemüse Couscous <sup>24</sup> Waldbeerquark <sup>7</sup></p>	<p>Semmelknödel <sup>24,3</sup> mit Champignonsoße <sup>7</sup> Waldbeerquark <sup>7</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 19.09.17</p>	<p>Kartoffel – Gemüse – Pfanne Bunter Maissalat</p>	<p>Cheeseburger <sup>24,7</sup> Bunter Maissalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 20.09.17</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Bolognese - Soße Erdbeertiramisu <sup>24,7</sup></p>	<p>Kartoffel – Gemüse Eintopf Erdbeertiramisu <sup>24,7</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 21.09.17</p>	<p>Fischfrikaseé <sup>7</sup> mit Reis <sup>7</sup> Tomatensalat</p>	<p>Käsespätzle <sup>24,3,7</sup> Tomatensalat</p>
<p><b>Freitag</b> 22.09.17</p>	<p>Maultaschensuppe <sup>24</sup> Milchreis <sup>7</sup></p>	<p>Pfannengemüse mit Ei <sup>3</sup> Milchreis <sup>7</sup></p>



Wir wünschen guten  
Appetit

Ihr Naturkost  
Strohmaier Team



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

**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)