

# Speiseplan für die KW 31

<p><b>Montag</b> 29.07.2019</p>	<p>Reis <sup>7</sup> mit Gemüsecurry</p>
<p><b>Dienstag</b> 30.07.2019</p>	<p>Rindergulasch mit Nudeln <sup>24</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Paprikagulasch mit Nudeln <sup>24</sup>            Karottensalat mit Orangen</p>
<p><b>Mittwoch</b> 31.07.2019</p>	<p>Kartoffelgratin <sup>7</sup>            Grüner Salat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 01.08.2019</p>	<p>Gnocchi <sup>24,3</sup> mit Thunfisch – Tomaten Soße <sup>7</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Gnocchi <sup>24,3</sup> mit Tomate – rote            Linsen Soße            Rhabarberkompott</p>
<p><b>Freitag</b> 02.08.2019</p>	<p>Milchreis <sup>7</sup>            Obstsalat</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 Macadamanuss und 36 Queenslandnuss)