

# Speiseplan für die KW 43

Montag 19.10.2020	Glasiertes Gemüse <sup>7</sup> mit Bulgur <sup>24</sup> Bananenquark <sup>7</sup>
Dienstag 20.10.2020	Käsespätzle <sup>24,3,7</sup> Tomatensalat
Mittwoch 21.10.2020	Putenleberkäse mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Vegetarisch: Zucchini-puffer <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Obst
Donnerstag 22.10.2020	Nudeln <sup>24</sup> mit Lachs – Broccoli Soße <sup>4,7</sup> Vegetarisch: Nudeln <sup>24</sup> mit Broccoli Soße <sup>4,7</sup> Karottensalat mit Orangen
Freitag 23.10.2020	Tomatensuppe Grießbrei <sup>7</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 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006