

# Speiseplan für die KW 43

<b>Montag</b> 23.10.17	Gemüse – Couscous <sup>24</sup> Erdbeerquark <sup>7</sup>	Hot Dog <sup>24</sup> Erdbeerquark <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> 24.10.17	Nudeln mit Bolognese <sup>24</sup> Gurkensalat	Gefüllte Pfannkuchen Röllchen mit Käse <sup>24,3,7</sup> Gurkensalat
<b>Mittwoch</b> 25.10.17	Gnocchi mit Dill - Käse Soße <sup>24,3,7</sup> Obstsalat	Schinken – Nudeln <sup>7,24</sup> Obstsalat
<b>Donnerstag</b> 26.10.17	Fischfrikassee <sup>7</sup> mit Reis <sup>7</sup> Tomatensalat	Kartoffelknödel mit vegetarischer Bratensoße <sup>24,3</sup> Tomatensalat
<b>Freitag</b> 27.10.17	Champignoncremesuppe <sup>7</sup> Schupfnudeln mit Apfelmus <sup>24,3</sup>	Griechischer Salat <sup>7</sup> Schupfnudeln mit Apfelmus <sup>24,3</sup>



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)