

# Speiseplan für die KW 48

<b>Montag</b> 25.11.2019	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße Obst	Vegetarisches Tiroler Gröstl <sup>3</sup> Obst
<b>Dienstag</b> 26.11.2019	Weißer Bohnen - Gemüseeintopf dazu Bulgur <sup>24,7</sup> Schokopudding <sup>7</sup>	Marinierte Putenmedaillons mit Käse überbacken <sup>7</sup> dazu Spätzle <sup>24,3</sup> Schokopudding <sup>7</sup>
<b>Mittwoch</b> 27.11.2019	Chili con Carne dazu Baguette <sup>24</sup> Tomaten – Paprika – Gurken Salat	Reis <sup>7</sup> mit Tomaten – Paprika Sahne Soße <sup>7</sup> Tomaten – Paprika – Gurken Salat
<b>Donnerstag</b> 28.11.2019	Fischauflauf <sup>4</sup> mit Kartoffeln Haferflocken – Bananen Kekse <sup>24</sup>	Vegetarische Lasagne <sup>24,7</sup> Haferflocken – Bananen Kekse <sup>7</sup>
<b>Freitag</b> 29.11.2019	Gebrannte Grießsuppe <sup>24,7</sup> Pizzaschnecken <sup>24,3,7</sup>	Mohn – Schupfnudeln <sup>24,7,3</sup>



Wir wünschen guten  
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier  
Team



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

**Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst**

1 Erdnuss 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