

# Speiseplan für die KW 48

Montag 23.11.2020	Reis mit Lauch – Käse Soße <sup>7</sup> Maissalat
Dienstag 24.11.2020	Sahne – Karotten mit Hackfleisch <sup>7</sup> dazu Kartoffelbrei <sup>7</sup> Vegetarisch: Sahne – Karotten <sup>7</sup> dazu Kartoffelbrei <sup>7</sup> Schoko – Keks Kuchen
Mittwoch 25.11.2020	Gnocchi <sup>24</sup> – Kürbis Auflauf <sup>7</sup> Bananendessert <sup>7</sup>
Donnerstag 26.11.2020	Wildlachsfilet <sup>4</sup> mit Nudeln in Tomaten – Mango Soße <sup>7</sup> Vegetarisch: Nudeln <sup>24</sup> mit Mango – Tomaten Soße Gurkensalat
Freitag 27.11.2020	Blumenkohl – Rahm Suppe <sup>7</sup> Gemüse – Wraps <sup>24</sup> mit Frischkäse <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 Macadamanuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006