

# Speiseplan für die KW 49

<p>Montag 30.11.2020</p>	<p>Ofen – Gemüse mit Feta<sup>7</sup> dazu Nudeln<sup>24</sup> Joghurt<sup>7</sup> mit Obst und Müsli<sup>24</sup></p>
<p>Dienstag 01.12.2020</p>	<p>Wirsing – Hackfleisch Eintopf dazu Kartoffeln Karottensalat mit Apfel Vegetarisch: Wirsing – Gemüse Eintopf</p>
<p>Mittwoch 02.12.2020</p>	<p>Nudeln<sup>24</sup> mit Broccoli – Basilikum Pesto<sup>7</sup> Mangoquark<sup>7</sup></p>
<p>Donnerstag 03.12.2020</p>	<p>Spätzle<sup>24,3,7</sup> mit Thunfischsoße<sup>4</sup> Vegetarisch: Spätzle<sup>24,3,7</sup> mit rote Linsen - Soße Gemischter Salat</p>
<p>Freitag 04.12.2020</p>	<p>Bohnensuppe Grießbrei<sup>7</sup></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 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006