

# Speiseplan für die KW 42

<b>Montag</b> <b>14.10.2019</b>	Kartoffel – Gemüse Eintopf Kirschdessert <sup>24</sup>	Rührei <sup>3,7</sup> mit Gemüse dazu Baguette <sup>24</sup> Kirschdessert <sup>24</sup>
<b>Dienstag</b> <b>15.10.2019</b>	Nudeln <sup>24</sup> mit Bolognese Bunter Maissalat	Spinatknödel <sup>24,3</sup> mit Käsesoße <sup>7</sup> Bunter Maissalat
<b>Mittwoch</b> <b>16.10.2019</b>	Süßkartoffelcurry mit Bulgur <sup>24,7</sup> Schokopudding <sup>7</sup>	Cannelloni <sup>24,7</sup> Schokopudding <sup>7</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>17.10.2019</b>	Gnocchi <sup>24,3</sup> in Thunfischsoße <sup>4</sup> Grüner Salat	Spätzle <sup>24,3</sup> mit Grillgemüse Grüner Salat
<b>Freitag</b> <b>18.10.2019</b>	Erbsensuppe Pizzaschnecken <sup>24,7</sup>	Kaiserschmarrn <sup>24,3,7</sup> mit Apfelmus



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