

# Speiseplan für die KW 21

<p><b>Montag</b> 18.05.2020</p>	<p>Nudeln<sup>24</sup> mit Tomatensoße Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 19.05.2020</p>	<p>Fruchtiges Putengulasch mit Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Sommergemüse – Eintopf mit Reis <sup>7</sup> Gurkensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 20.05.2020</p>	<p>Kartoffeltaler mit Kräuterdip <sup>7</sup> Bananendessert <sup>24,7</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 21.05.2020</p>	<p><b>Feiertag</b></p>
<p><b>Freitag</b> 22.05.2020</p>	<p>Fischfrikadellen<sup>4</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Zucchini-puffer <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Karottensalat mit Orangen</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)