

# Speiseplan für die KW 32

|  |  |
|--|--|
| <b>Montag</b><br><b>05.08.2019</b>     | Reis <sup>7</sup> mit Champignonsoße <sup>7</sup>  |
| <b>Dienstag</b><br><b>06.08.2019</b>   | Putenschnitzel mit Kartoffelbrei <sup>7</sup><br><b>Vegetarisch:</b><br>Sellerieschnitzel <sup>24,3,9</sup> mit Kartoffeln<br>Wassermelone |
| <b>Mittwoch</b><br><b>07.08.2019</b>   | Tortellini <sup>24</sup> in Tomatensoße<br>Gurkensalat   |
| <b>Donnerstag</b><br><b>08.08.2019</b> | Vegetarische Quiché <sup>3,24,7</sup><br>Bunter Maissalat  |
| <b>Freitag</b><br><b>09.08.2019</b>    | Lachs – Brokkoli Lasagne <sup>4,24,7</sup><br><b>Vegetarisch:</b> Brokkoli – Linsen Lasagne <sup>24,7</sup><br>Eis                         |

**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