

# Speiseplan für die KW 51

Montag 14.12.2020	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße <sup>24</sup> Paprika – Tomate Gurken Salat
Dienstag 15.12.2020	Hähnchen – Pilz – Geschnetzeltes <sup>7</sup> dazu Reis <sup>7</sup> Vegetarisch: Kichererbsen – Karotten Curry dazu Reis Obstsalat
Mittwoch 16.12.2020	Gemüse Couscous <sup>24</sup> Schokopudding <sup>7</sup>
Donnerstag 17.12.2020	Fischhackbraten <sup>4,24,3</sup> gefüllt mit Spinat dazu Kartoffelbrei <sup>7</sup> Vegetarisch: Gefüllter Kürbisbraten mit Maronen & Spinat dazu Kartoffelbrei <sup>7</sup> Grüner Salat
Freitag 18.12.2020	Kürbissuppe Apfelstrudel <sup>24</sup>

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

## Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A·B·CERT 

Bio  
Regional 

Wir arbeiten mit  
naturstrom  
ENERGIE MIT ZUKUNFT  
www.naturstrom.de 

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,

DE – Öko - 006