

# Speiseplan für die KW 40

Montag 28.09.2020	Gemüse – Couscous <sup>24</sup> Wassermelone
Dienstag 29.09.2020	Kartoffelknödel <sup>24,3</sup> mit Putenbraten Vegetarisch: Maronenbraten <sup>24,3</sup> mit Kartoffelknödel <sup>24,3</sup> Gurkensalat
Mittwoch 30.09.2020	Nudeln <sup>24,3</sup> mit Gemüse – Käse Soße <sup>7</sup> Pfirsichquark <sup>7</sup>
Donnerstag 01.10.2020	Panierte Fischfilet <sup>24,4</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Vegetarisch: Sellerieschnitzel <sup>9,24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Grüner Salat
Freitag 02.10.2020	Pfannkuchensuppe <sup>24,3,7</sup> Hirsefrikadellen <sup>3</sup> mit Dip <sup>7</sup>

## 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