

# Speiseplan für die KW 47

Montag 16.11.2020	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße Obst	Risotto <sup>7</sup> mit Karotten & Paprika Obst
Dienstag 17.11.2020	Bulgur <sup>24</sup> – Linseneintopf Erdbeerquark <sup>7</sup>	Chicken Wings mit Reis <sup>7</sup> Erdbeerquark <sup>7</sup>
Mittwoch 18.11.2020	<b>Buß - und Bettag</b>	<b>Buß - und Bettag</b>
Donnerstag 19.11.2020	Panierte Fischfilet <sup>4,24</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Rohkostteller	Käsespätzle <sup>24,7</sup> Rohkostteller
Freitag 20.11.2020	Rote Linsen – Suppe Kräuter – Omelette <sup>3</sup> dazu Ciabatta <sup>24</sup>	Tomate – Mozzarella <sup>7</sup> Kräuter – Omelette <sup>3</sup> dazu Ciabatta <sup>24</sup>

**Naturkost Strohmaier**

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier  
Team

A•B•CERT 



**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