

# Speiseplan für die KW 49

Montag 30.11.2020	Ofen – Gemüse mit Feta <sup>7</sup> dazu Nudeln <sup>24</sup> Joghurt <sup>7</sup> mit Obst und Müsli <sup>24</sup>	Kartoffel – Gemüseeintopf Joghurt <sup>7</sup> mit Obst und Müsli <sup>24</sup>
Dienstag 01.12.2020	Wirsing – Hackfleischeintopf dazu Kartoffeln Karottensalat mit Apfel	Nudeln <sup>24</sup> mit Champignon – Zucchini – Kokossoße Karottensalat mit Apfel
Mittwoch 02.12.2020	Nudeln <sup>24</sup> mit Broccoli – Basilikum Pesto <sup>7</sup> Mangoquark <sup>7</sup>	Hotdog <sup>24</sup> Mangoquark <sup>7</sup>
Donnerstag 03.12.2020	Spätzle <sup>24,3,7</sup> mit Thunfischsoße <sup>4</sup> Gemischter Salat	Pizza <sup>24,3,7</sup> Gemischter Salat
Freitag 04.12.2020	Bohnensuppe Grießbrei <sup>7</sup>	Pfannkuchen <sup>24,3,7</sup> mit Gemüsefüllung Grießbrei <sup>7</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