

# Speiseplan für die KW 33

Montag 16.08.2021	Kartoffeln mit Kürbis – Gorgonzola Soße <sup>7</sup> Obst
Dienstag 17.08.2021	Böhmische Schinkenfleckerl <sup>24,7,3</sup> Vegetarisch: Nudel – Erbsenauflauf <sup>24,7</sup> Wassermelone
Mittwoch 18.08.2021	Reis <sup>7</sup> mit Gemüse – Tomatensoße Rohkostteller
Donnerstag 19.08.2021	Käsespätzle <sup>24,3,7</sup> Paprika – Gurke – Tomatensalat
Freitag 20.08.2021	Paniertes Fischfilet <sup>24,4</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> Vegetarisch: Zucchini-puffer <sup>24,3</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> Grüner Salat

## 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 MSC 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