

# Speiseplan für die KW 25

<p><b>Montag</b> 17.06.2019</p>	<p>Blechkartoffeln und Gemüse mit Quark Dip <sup>7</sup></p> <p>Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 18.06.2019</p>	<p>Reis <sup>7</sup> mit fruchtigem Putengulasch</p> <p><b>Vegetarisch:</b> Reis <sup>7</sup> mit Gemüsecurry</p> <p>Obst</p>
<p><b>Mittwoch</b> 19.06.2019</p>	<p>Spaghetti Carbonara <sup>24,3,7</sup></p> <p><b>Vegetarisch:</b> Spaghetti mit Erbsen und Eiern <sup>24,3,7</sup></p> <p>Obst</p>
<p><b>Donnerstag</b> 20.06.2019</p>	<p>Fischstäbchenburger <sup>24,4</sup></p> <p><b>Vegetarisch:</b> Zucchini-puffer Burger <sup>24,3</sup></p> <p>Obst</p>
<p><b>Freitag</b> 21.06.2019</p>	<p>Schupfnudeln <sup>24</sup> mit Apfelmus</p> <p>Obst</p>

## 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 Macadamanuss und 36 Queenslandnuss)