

# Speiseplan für die KW 4

<p><b>Montag</b> 23.01.17</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Tomaten Soße Karottensalat</p>	<p>Hamburger <sup>24</sup> Karottensalat</p>
<p><b>Dienstag</b> 24.01.17</p>	<p>Fischfrikadellen <sup>4,3,24</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Eis <sup>7</sup></p>	<p>Kürbislasagne <sup>24,7</sup> Eis <sup>7</sup></p>
<p><b>Mittwoch</b> 25.01.17</p>	<p>Reis mit Champignon Soße <sup>7</sup> Obstsalat</p>	<p>Panierte Putenschnitzel <sup>24,3</sup> mit Kartoffelsalat Obstsalat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 26.01.17</p>	<p>Rinderbraten mit Spätzle <sup>24,3</sup> Rohkostteller</p>	<p>Pizza Margherita <sup>24,7</sup> Rohkostteller</p>
<p><b>Freitag</b> 27.01.17</p>	<p>Süßkartoffelsuppe mit Kokos Milchreis <sup>7</sup></p>	<p>Ravioli <sup>24</sup> mit Basilikum – Rahm Soße <sup>7</sup> Milchreis <sup>7</sup></p>



Lieferservice & Menüservice seit 1996



*Wir wünschen  
guten Appetit  
Ihr Naturkost  
Strohmaier Team*



DE-Öko-006



**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)