

# Speiseplan für die KW 5

<p><b>Montag</b> 30.01.17</p>	<p>Hühnerfrikassee mit Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Sommergemüse Eintopf mit Reis <sup>7</sup> Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 31.01.17</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Lachssoße <sup>4,7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Spinat – Schafskäse Soße <sup>7</sup> Tomaten – Paprika – Gurken Salat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 01.02.17</p>	<p>Bulgur <sup>24</sup> mit weißen Bohnen <sup>7</sup> Bananenquark <sup>7</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 02.02.17</p>	<p>Kartoffel – Linsen -Eintopf Rotkohl – Früchte Salat</p>
<p><b>Freitag</b> 03.02.17</p>	<p>Tomatensuppe Pizza Schnecken <sup>24,7</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)