

# Speiseplan für die KW 3

<p>Montag 15.01.18</p>	<p>Putengulasch mit Reis <sup>7</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Gemüseintopf mit Reis <sup>7</sup>                  Bunter Maissalat</p>
<p>Dienstag 16.01.18</p>	<p>Gnocchi <sup>24,3</sup> mit Tomatensoße dazu Parmesan <sup>7</sup>                  Erdbeertiramisu <sup>24,7</sup></p>
<p>Mittwoch 17.01.18</p>	<p>Kartoffeleintopf                  Gemischter Salat</p>
<p>Donnerstag 18.01.18</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Lachs <sup>4</sup> – Spinat Soße <sup>7</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Spinat – Käse Soße <sup>7</sup>                  Obstsalat</p>
<p>Freitag 19.01.18</p>	<p>Minestrone                  Pizzatoast <sup>24,7</sup></p>



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 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006