

# Speiseplan für die KW 2

<p>Montag 07.01.2019</p>	<p>Gemüse Couscous<sup>24</sup> Bananendessert<sup>7</sup></p>
<p>Dienstag 08.01.2019</p>	<p>Rinderbraten mit Spätzle<sup>24,3</sup> <b>Vegetarisch:</b> Getreidebraten<sup>24,3</sup> mit Spätzle<sup>24,3</sup> Fruchtiger Rotkohlsalat</p>
<p>Mittwoch 09.01.19</p>	<p>Nudeln<sup>24</sup> mit Kürbis – Käse Soße<sup>7</sup> Schokopudding<sup>7</sup></p>
<p>Donnerstag 10.01.19</p>	<p>Lachs – Spinat Strudel<sup>24,7,4</sup> <b>Vegetarisch:</b> Kartoffel – Spinat Strudel<sup>24,7</sup> Tomatensalat</p>
<p>Freitag 11.01.2019</p>	<p>Süßkartoffel – Kokos Suppe Blätterteigschnecken<sup>24,3,7</sup></p>

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A•B•CERT



**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