

# Speiseplan für die KW 9

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Montag</b><br/><b>25.02.2019</b></p>   | <p>Puten – Kokos Ragout dazu Reis <sup>7</sup><br/> <b>Vegetarisch:</b> Gemüse – Kokos Pfanne<br/> dazu Reis <sup>7</sup><br/> Heidelbeerquark <sup>7</sup></p> |
| <p><b>Dienstag</b><br/><b>26.02.2019</b></p> | <p>Kartoffel – Frischkäseauflauf <sup>7</sup><br/> Rohkostteller</p>  |
| <p><b>Mittwoch</b><br/><b>27.02.19</b></p>   | <p>Kürbis – Lasagne <sup>24,7</sup><br/> Tomatensalat</p>   |
| <p><b>Donnerstag</b><br/><b>28.02.19</b></p> | <p>Nudeln <sup>24</sup> mit Lachs<sup>4</sup> und Rucola<br/> <b>Vegetarisch:</b> Nudeln<sup>24</sup> in Rucola – Käse Soße <sup>7</sup><br/> Obstsalat</p>     |
| <p><b>Freitag</b><br/><b>01.03.2019</b></p>  | <p>Tomatensuppe<br/> Zucchini – Mozzarella Sandwiches <sup>7,24</sup></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)