

# Speiseplan für die KW 7

<b>Montag</b> 11.02.2019	Nudeln <sup>24</sup> mit Erbsen – Frischkäse Soße <sup>7</sup> Maissalat	Gemüsebratlinge <sup>24,3</sup> Maissalat
<b>Dienstag</b> 12.02.2019	Semmelknödel <sup>24,3</sup> mit Gemüse – Sahne Soße <sup>7</sup> Kirschschaum mit Vanillesoße <sup>7</sup>	Cheeseburger <sup>24,7</sup> Kirschschaum mit Vanillesoße
<b>Mittwoch</b> 13.02.19	Tomatenhähnchen mit Reis <sup>7</sup> Karottensalat	Kartoffelwedges mit Kräuterquark <sup>7</sup> Karottensalat
<b>Donnerstag</b> 14.02.19	Spätzle <sup>24,3</sup> mit Lachs-Broccoli Soße <sup>7</sup> Heidelbeerpudding <sup>7</sup>	Rührei <sup>3</sup> dazu Baguette <sup>24</sup> Heidelbeerpudding <sup>7</sup>
<b>Freitag</b> 15.02.2019	Maultaschen <sup>24</sup> in Sahnesoße <sup>7</sup> Johannisbeerquark <sup>7</sup>	Knödelspieße <sup>24,3</sup> mit Gemüse Johannisbeerquark <sup>7</sup>



Wir wünschen guten  
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier  
Team



**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst  
Gerichten ausschließlich

**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