

# Speiseplan für die KW 3

<p><b>Montag</b> 16.01.17</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Gemüse – Frischkäse <sup>7</sup> Soße</p>
<p><b>Dienstag</b> 17.01.17</p>	<p>Fleischplanzerl <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Grünkernbratlinge <sup>24,3</sup>                  Gurkensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 18.01.17</p>	<p>Kartoffel – Gemüse Eintopf                  Joghurt <sup>7</sup> mit Früchten und Müsli</p>
<p><b>Donnerstag</b> 19.01.17</p>	<p>Fischfilet <sup>4</sup> mit Mango Soße dazu Reis <sup>7</sup>  <b>Vegetarisch:</b> Falafel <sup>3</sup> mit Mango Soße                  Tomatensalat</p>
<p><b>Freitag</b> 20.01.17</p>	<p>Blumenkohlsuppe <sup>7</sup>                  Grießauflauf <sup>7,24,3</sup> mit Kirschen</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)