

# Speiseplan für die KW 24



<p><b>Montag</b> 11.06.18</p>	<p>Buttergemüse<sup>7</sup> mit Kartoffeln Obst</p>	<p>Nudelsalat<sup>24</sup> Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 12.06.18</p>	<p>Nudeln<sup>24</sup> mit Paprika – Käse Soße<sup>7</sup> Tomate – Paprika – Gurke Salat</p>	<p>Chili con carne dazu Baguette<sup>24</sup> Tomate – Paprika – Gurke Salat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 13.06.18</p>	<p>Kartoffelknödel<sup>24,3</sup> mit Schinken- Sahne Soße<sup>7</sup> Apfelmus</p>	<p>Kaiserschmarrn<sup>24,7,3</sup> Apfelmus</p>
<p><b>Donnerstag</b> 14.06.18</p>	<p>Fischfilet<sup>4</sup> in Mango Soße dazu Reis<sup>7</sup> Rote-Bete-Salat</p>	<p>Käsespätzle<sup>7</sup> Rote- Bete- Salat</p>
<p><b>Freitag</b> 15.06.18</p>	<p>Ofenkartoffeln mit Kräuterquark<sup>7</sup> Blätterteigschnecken<sup>24,3,7</sup></p>	<p>Spaghetti<sup>24</sup> mit Tomatensoße Blätterteigschnecken<sup>24,3,7</sup></p>

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