

# Speiseplan für die KW 2



<p><b>Montag</b> 07.01.2019</p>	<p>Gemüse Couscous <sup>24</sup> Bananendessert <sup>24,7</sup></p>	<p>Semmelknödel <sup>24,3</sup> mit Champignonsoße Bananendessert <sup>24,7</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 08.01.2019</p>	<p>Rinderbraten mit Spätzle <sup>24,3</sup> Fruchtiger Rotkohlsalat</p>	<p>Gnocchi <sup>24</sup> mit Tomatensoße dazu Parmesan <sup>7</sup> Fruchtiger Rotkohlsalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 09.01.19</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Kürbis – Käse Soße <sup>7</sup> Schokopudding <sup>7</sup></p>	<p>Leberkäse mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> Schokopudding <sup>7</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 10.01.19</p>	<p>Lachs – Spinat Strudel <sup>24,7</sup> Tomatensalat</p>	<p>Kartoffelwedges mit Kräuterquark <sup>7</sup> Tomatensalat</p>
<p><b>Freitag</b> 11.01.2019</p>	<p>Süßkartoffel – Kokos Suppe Blätterteigschnecken <sup>24,3,7</sup></p>	<p>Tortellini <sup>24</sup> mit Sahnesoße <sup>7</sup> 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