

# Speiseplan für die KW 13

<p><b>Montag</b> 25.03.2019</p>	<p>Kartoffelgyros Erdbeerquark <sup>7</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 26.03.2019</p>	<p>Fruchtiges Putengulasch mit Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Weiße Bohnen in Mango Soße dazu Reis <sup>7</sup> Gurkensalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 27.03.2019</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> in Paprika – Käse Soße <sup>7</sup> Schokopudding <sup>7</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 28.03.2019</p>	<p>Lachslasagne <sup>24,4,7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Spinatlasagne <sup>24,7</sup> Maissalat</p>
<p><b>Freitag</b> 29.03.2019</p>	<p>Rote – Linsen Suppe Vegetarische Quiche <sup>3,24</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)