

# Speiseplan für die KW 9

<b>Montag</b> 25.02.2019	Puten – Kokos Ragout dazu Reis <sup>7</sup> Heidelbeerquark <sup>7</sup>	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße Heidelbeerquark <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> 26.02.2019	Kartoffel – Frischkäseauflauf <sup>7</sup> Rohkostteller	Buntes Risotto Rohkostteller
<b>Mittwoch</b> 27.02.19	Kürbis – Lasagne <sup>24,7</sup> Tomatensalat	Chili con Carne Tomatensalat
<b>Donnerstag</b> 28.02.19	Nudeln <sup>24</sup> mit Lachs und Rucola <sup>7</sup> Obstsalat	Milchreis <sup>7</sup> Obstsalat
<b>Freitag</b> 01.03.2019	Tortellini <sup>24</sup> mit Sahne Überbacken <sup>7</sup> Apfelkompott	Süße Hefepfannkuchen <sup>24,7</sup> Apfelkompott

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

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