

# Speiseplan für die KW 4

<p>Montag 21.01.2019</p>	<p>Weißer Bohnen – Gemüse Bulgur <sup>24</sup> Vanillequark mit Heidelbeeren <sup>7</sup></p>
<p>Dienstag 22.01.2019</p>	<p>Kartoffel - Wirsing – Hackfleisch Eintopf <b>Vegetarisch:</b> Kartoffel – Wirsing Eintopf Bunter Maissalat</p>
<p>Mittwoch 23.01.19</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> in Lauch – Käse Sahnesoße <sup>7</sup> Rote-Bete-Salat</p>
<p>Donnerstag 24.01.19</p>	<p>Seelachsfilet <sup>4</sup> in Kokosmilch – Tomatensoße dazu Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Linsen - Kokos Curry dazu Reis <sup>7</sup> Vanillepudding <sup>7</sup></p>
<p>Freitag 25.01.2019</p>	<p>Kürbissuppe mit Maronen Vegetarische Quiche <sup>3.7</sup></p>

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier Team

A•B•CERT



**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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006