

# Speiseplan für die KW 11

<p><b>Montag</b> 11.03.2019</p>	<p>Gemüse Couscous <sup>24</sup> Joghurt mit Früchten und Müsli <sup>24,3</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 12.03.2019</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Paprika – Sahne Soße <sup>7</sup> Karottensalat mit Orangen</p>
<p><b>Mittwoch</b> 13.03.2019</p>	<p>Fleischpflanzerl <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Getreidebratling <sup>24,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Gurkensalat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 14.03.2019</p>	<p>Fischfilet <sup>4</sup> in Kokos – Mango Soße mit Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Wokpfanne in Kokos- Mango Soße mit Reis <sup>7</sup> Obstsalat</p>
<p><b>Freitag</b> 15.03.2019</p>	<p>Rote - Linsen Suppe Polentaschnitten mit Tomatensoße</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 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)