

# Speiseplan für die KW 17



<p><b>Montag</b> 23.04.18</p>	<p>Nudeln<sup>24</sup> mit Tomatensoße Obst</p>	<p>Kartoffelbrei<sup>7</sup> mit Putenwiener Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 24.04.18</p>	<p>Spätzle<sup>24,3</sup> mit Rindergulasch Gemischter Salat</p>	<p>Schupfnudeln<sup>24</sup> mit Apfelmus Gemischter Salat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 25.04.18</p>	<p>Überbackene Kräuterkartoffeln<sup>7</sup> Joghurt<sup>7</sup> mit Müsli<sup>24</sup> und Obst</p>	<p>Ravioli<sup>24</sup> mit Kürbis – Frischkäse Soße<sup>7</sup> Joghurt<sup>7</sup> mit Müsli<sup>24</sup> und Obst</p>
<p><b>Donnerstag</b> 26.04.18</p>	<p>Reis<sup>7</sup> mit Fischfrikassee<sup>24,3,4</sup> Rohkostteller</p>	<p>Germknödel<sup>24</sup> mit Vanillesoße<sup>7</sup> Rohkostteller</p>
<p><b>Freitag</b> 27.04.18</p>	<p>Gefüllte Zucchini Milchreis<sup>7</sup></p>	<p>Vegetarische Pizza<sup>24,7</sup> Milchreis<sup>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