

# Speiseplan für die KW 5

<b>Montag</b> 28.01.2019	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomaten – rote Linsen Soße Obst	Gnocchi <sup>24</sup> aus dem Ofen in Paprika – Tomaten Soße Obst
<b>Dienstag</b> 29.01.2019	Süßkartoffel Auflauf mit Hackfleisch <sup>7</sup> Tomatensalat	Reis – Gemüsepfanne <sup>7</sup> Tomatensalat
<b>Mittwoch</b> 30.01.19	Couscous <sup>24</sup> mit Kürbis – Kokos Soße Schokopudding <sup>7</sup>	Hähnchengyros Schokopudding <sup>7</sup>
<b>Donnerstag</b> 31.01.19	Fischfrikadellen <sup>4</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> Gemischter Salat	Pfannkuchen <sup>24,3,7</sup> mit Käsefüllung <sup>7</sup> Gemischter Salat
<b>Freitag</b> 01.02.2019	Mango – Karotten Suppe Grießschnitten <sup>24,7</sup> mit Erdbeersoße	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark <sup>7</sup> Grießschnitten <sup>24,7</sup> mit Erdbeersoße



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