

# Speiseplan für die KW 18

<b>Montag</b> <b>29.04.2019</b>	Grüner Spargel in Frischkäse – Schinken Soße <sup>7</sup> dazu Nudeln <sup>24</sup> Apfelkompott	Kaiserschmarrn <sup>24,3,7</sup> Apfelkompott
<b>Dienstag</b> <b>30.04.2019</b>	Hähnchen – Gemüsepfanne mit Bulgur <sup>24</sup> Joghurt <sup>7</sup> mit Obst und Müsli <sup>24</sup>	Kartoffelpuffer <sup>24,3,7</sup> mit Kräuterquark <sup>24</sup> Joghurt <sup>7</sup> mit Obst und Müsli <sup>24</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>01.05.2019</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>
<b>Donnerstag</b> <b>02.05.2019</b>	Fischfrikadellen <sup>4</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Maissalat	Karottenchili <sup>7</sup> Maissalat
<b>Freitag</b> <b>03.05.2019</b>	Kürbisstrudel <sup>24</sup> Obst	Schupfnudeln <sup>24</sup> mit Sauerkraut Obst



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