

# Speiseplan für die KW 7

<p><b>Montag</b> 13.02.17</p>	<p>Süßkartoffel -Spinat- Ziegenkäse<sup>7,3</sup> Auflauf Obst</p>	<p>Pfannkuchen<sup>24,3,7</sup> mit Schokofüllung Obst</p>
<p><b>Dienstag</b> 14.02.17</p>	<p>Reis<sup>7</sup> mit Gemüse – Käse Soße<sup>7</sup> Erdbeerquark<sup>7</sup></p>	<p>Hähnchen Wraps<sup>24</sup> Erdbeerquark<sup>7</sup></p>
<p><b>Mittwoch</b> 15.02.17</p>	<p>Nudeln<sup>24</sup> mit Bolognese Karottensalat</p>	<p>Gefüllte Champignons auf Ofenkartoffeln<sup>7</sup> Karottensalat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 16.02.17</p>	<p>Fischfilet<sup>4</sup> mit Kartoffelbrei<sup>7</sup> Tomatensalat</p>	<p>Spinat – Käse Strudel<sup>24,7,3</sup> Tomatensalat</p>
<p><b>Freitag</b> 17.02.17</p>	<p>Champignon Rahm Suppe<sup>7</sup> Käsestangerl<sup>24,7</sup></p>	<p>Kartoffelpuffer<sup>24,3</sup> Käsestangerl<sup>24,7</sup></p>



Lieferservice & Menüservice seit 1996



*Wir wünschen  
guten Appetit  
Ihr Naturkost  
Strohmaier Team*



DE-Öko-006



**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)