

# Speiseplan für die KW 11

<b>Montag</b> 12.03.18	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomaten – Mascarpone Soße <sup>7</sup> Obst	Semmelknödel <sup>24,3</sup> mit Champignon – Soße <sup>7</sup> Obst
<b>Dienstag</b> 13.03.18	Putenbraten mit Reis <sup>7</sup> Rohkostteller	Gemüse Couscous <sup>24</sup> Rohkostteller
<b>Mittwoch</b> 14.03.18	Gnocchi <sup>24,3</sup> mit Paprika – Käse Soße <sup>7</sup> Schokopudding <sup>7</sup>	Fischknusperle <sup>4</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Schokopudding <sup>7</sup>
<b>Donnerstag</b> 15.03.18	Tortellini <sup>24</sup> mit Schinken – Erbsen Soße <sup>7</sup> Gurkensalat	Schupfnudeln <sup>24</sup> mit Vanillesoße <sup>7</sup> und Mohn Gurkensalat
<b>Freitag</b> 16.03.18	Kürbis – Käse Spätzle <sup>24,3,7</sup> Blätterteig – Apfelschnitten <sup>24,7</sup>	Pizza <sup>24,7</sup> Blätterteig – Apfelschnitten <sup>24,7</sup>



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