

# Speiseplan für die KW 6

<b>Montag</b> <b>03.02.2020</b>	Gemüse Couscous <sup>24</sup> Joghurt mit Honig <sup>7</sup>	Spaghetti <sup>24</sup> mit Pesto Joghurt mit Honig <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> <b>04.02.2020</b>	Leberkäs - Gulasch <sup>7</sup> mit Nudeln Bananendessert	Gnocchi <sup>24</sup> mit Gemüsesoße Bananendessert
<b>Mittwoch</b> <b>05.02.2020</b>	Reis <sup>7</sup> mit Champignonsoße <sup>7</sup> Rote-Bete-Salat	Kartoffelknödel mit Schinken – Sahne Soße <sup>24,3,7</sup> Rote-Bete-Salat
<b>Donnerstag</b> <b>06.02.2020</b>	Fischpfanzerl <sup>24,4,3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Grüner Salat	Ravioli <sup>24</sup> in Tomatensoße Grüner Salat
<b>Freitag</b> <b>07.02.2020</b>	Tomatensuppe mit Reis Grießbrei <sup>24,7</sup>	Pizzabaguette <sup>24,7</sup> Grießbrei <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**

1 Erdnuss 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