

# Speiseplan für die KW 11

<b>Montag</b> <b>09.03.2020</b>	Reis <sup>7</sup> mit Karotten – Kokos Soße Maissalat	Penne al Forno <sup>24</sup> Maissalat
<b>Dienstag</b> <b>10.03.2020</b>	Kartoffeleintopf mit Gemüse Bananentiramisu <sup>24,7</sup>	Mit Mozzarella überbackene Fleiscbällchen in Tomatensoße dazu Ciabatta Bananentiramisu <sup>24,7</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>11.03.2020</b>	Lasagne Bolognese <sup>24,7</sup> Tomate – Mozzarella – Salat <sup>7</sup>	Würzige Polenta mit Kürbisgemüse Tomate – Mozzarella – Salat <sup>7</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>12.03.2020</b>	Nudeln <sup>24</sup> mit Thunfischsoße <sup>4</sup> Schokopudding <sup>7</sup>	Pizza <sup>24,7</sup> Schokopudding <sup>7</sup>
<b>Freitag</b> <b>13.03.2020</b>	Blumenkohlsuppe Reissalat	Spaghetti <sup>24</sup> mit Broccoli und Gorgonzola <sup>7</sup>

Naturkost Strohmaier

BIO CATERING & LIEFERSERVICE

Wir wünschen guten  
Appetit

Ihr Naturkost  
Strohmaier Team

A·B·CERT



**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