

# Speiseplan für die KW 16

Montag 16.04.18	Gemüse Couscous <sup>24</sup> Erdbeerquark <sup>7</sup>
Dienstag 17.04.18	Buntes Kartoffelgulasch Vanillepudding <sup>7</sup> mit Obst <sup>7</sup>
Mittwoch 18.04.18	Nudeln <sup>24</sup> mit Bärlauch – Schinken Soße <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Nudeln <sup>24</sup> mit Bärlauch Soße <sup>7</sup> Gurkensalat
Donnerstag 19.04.18	Fischfilet <sup>4</sup> mit Mangosoße dazu Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Reis <sup>7</sup> mit grünem Spargel in Mangosoße Maissalat
Freitag 20.04.18	Kürbissuppe <sup>7</sup> Blätterteigschnecken <sup>24,7,3</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

**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 Pecanuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)