

# Speiseplan für die KW 10

<p>Montag 05.03.18</p>	<p>Nudeln<sup>24</sup> mit Erbsen – Frischkäse Soße <sup>4,7</sup> Bunter Maissalat</p>
<p>Dienstag 06.03.18</p>	<p>Lasagne Bolognese <sup>24,7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Gemüselasagne <sup>24,7</sup> Tomatensalat</p>
<p>Mittwoch 07.03.18</p>	<p>Reis<sup>7</sup> mit Karotten in weißer Soße <sup>7</sup> Obstsalat</p>
<p>Donnerstag 08.03.18</p>	<p>Fischpflanzerl <sup>24,3,4</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> <b>Vegetarisch:</b> Zucchini-puffer <sup>3,24</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Mascarpone – Zwieback Dessert <sup>7</sup></p>
<p>Freitag 09.03.18</p>	<p>Tomatensuppe mit Nudeln <sup>24</sup> Zucchini – Schafskäse Strudel <sup>7</sup></p>



Wir wünschen guten Appetit  
Ihr Naturkost Strohmaier Team



**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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006