

# Speiseplan für die KW 4

<p><b>Montag</b> 20.01.2020</p>	<p>Linseneintopf mit Nudeln<sup>24</sup> Erdbeerquark<sup>7</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 21.01.2020</p>	<p>Hackbraten<sup>24,3,7</sup> mit Kartoffeln <b>Vegetarisch: Maronenbraten<sup>24,3,7</sup> mit Kartoffeln</b> Obstsalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 22.01.2020</p>	<p>Spätzle<sup>24</sup> in Kräuter – Schmand Soße<sup>7</sup> Schokopudding<sup>7</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b> 23.01.2020</p>	<p>Lachs – Spinat Strudel<sup>24,4</sup> <b>Vegetarisch: Spinat – Kartoffelstrudel<sup>24</sup></b> Tomatensalat</p>
<p><b>Freitag</b> 24.01.2020</p>	<p>Süßkartoffel – Kokos – Suppe Pizzaschnecken<sup>24,3,7</sup></p>



BIO CATERING & LIEFERSERVICE

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)