

# Speiseplan für die KW 15

<b>Montag</b> <b>08.04.2019</b>	Hühnerfrikassee mit Reis <sup>4</sup> Vanillequark <sup>7</sup>	Kartoffelwedges mit Kräuterquark <sup>7</sup> Vanillequark <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> <b>09.04.2019</b>	Nudeln <sup>24</sup> mit rote Linsen Soße Karottensalat	Fischstäbchenburger <sup>4</sup> Karottensalat
<b>Mittwoch</b> <b>10.04.2019</b>	Überbackene Gnocchi <sup>24,3</sup> mit Gemüse und weißen Bohnen Kohlrabisalat	Makkaroni Auflauf <sup>24,7</sup> Kohlrabisalat
<b>Donnerstag</b> <b>11.04.2019</b>	Kartoffeln mit Fisch – Gemüse Soße <sup>4</sup> Schoko – Keks Kuchen <sup>24,7</sup>	Tortellini <sup>24</sup> mit Tomatensoße Schoko – Keks Kuchen <sup>24,7</sup>
<b>Freitag</b> <b>12.04.2019</b>	Kartoffel – Käse Strudel <sup>7,24</sup> Eis	Maultaschen <sup>24</sup> in Sahnesoße <sup>7</sup> Eis



Wir wünschen guten  
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier  
Team



**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst  
Gerichten ausschließlich

**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