

# Speiseplan für die KW 15



Montag 09.04.18	Nudeln <sup>24</sup> mit Broccoli – Rahm Soße <sup>7</sup> Kohlrabi - Salat	Putenleberkäse mit Bratkartoffeln Kohlrabi - Salat
Dienstag 10.04.18	Kartoffelgratin <sup>7</sup> Kirschkompott	Grießbrei <sup>24,7</sup> Kirschkompott
Mittwoch 11.04.18	Kichererbsen Eintopf mit Rindfleisch und Bulgur <sup>24</sup> Karottensalat	Gnocchi <sup>24,3</sup> mit Tomatensoße Karottensalat
Donnerstag 12.04.18	Tortellini <sup>24</sup> mit Thunfisch – Soße <sup>4</sup> Bananenquark	Käsepfannkuchen <sup>24,7,3</sup> Bananenquark
Freitag 13.04.18	Maultaschen <sup>24</sup> in Sahnesoße <sup>7</sup> Obst	Omelett <sup>3</sup> dazu Kartoffelbrei <sup>7</sup> Obst

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