

# Speiseplan für die KW 18

Montag 30.04.18	Reis <sup>7</sup> mit Buttergemüse <sup>7</sup> Waldbeerquark <sup>7</sup>	Tortellini <sup>24</sup> mit Tomatensoße Waldbeerquark <sup>7</sup>
Dienstag 01.05.18	Feiertag	Feiertag
Mittwoch 02.05.18	Kalbsleberkäse mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Gurkensalat	Käsespätzle <sup>24,3,7</sup> Gurkensalat
Donnerstag 03.05.18	Nudeln <sup>24</sup> mit Erbsen - Gorgonzola Sauce <sup>7</sup> Obstsalat	Hackbraten mit Kartoffeln <sup>24,3</sup> Obstsalat
Freitag 04.05.18	Bauernomelette <sup>3,7</sup> Eis <sup>7</sup>	Gnocchi <sup>24</sup> – Gemüse Auflauf Eis <sup>7</sup>



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