

# Speiseplan für die KW 6

<p><b>Montag</b> 04.02.2019</p>	<p>Reis <sup>7</sup> mit Paprikasoße <sup>7</sup> Beerenquark <sup>7</sup></p>	<p>Flammkuchenbaguette <sup>24,7</sup> Beerenquark <sup>7</sup></p>
<p><b>Dienstag</b> 05.02.2019</p>	<p>Nudeln <sup>24</sup> mit Zucchini – Schmand Soße <sup>7</sup> Paprika – Tomate – Gurke Salat</p>	<p>Kartoffel – Gemüseintopf Paprika – Tomate – Gurke Salat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 06.02.19</p>	<p>Fruchtiges Putengulasch mit Bulgur <sup>24,7</sup> Apfelmus</p>	<p>Schupfnudeln <sup>24</sup> Apfelmus</p>
<p><b>Donnerstag</b> 07.02.19</p>	<p>Fisch <sup>4</sup> mit Käse – Kräuter Kruste <sup>7</sup> dazu Kartoffeln Rote – Bete Salat</p>	<p>Gnocchi <sup>24</sup> in Pesto – Sahne Soße <sup>7</sup> Rote-Bete-Salat</p>
<p><b>Freitag</b> 08.02.2019</p>	<p>Erbsensuppe mit Wiener dazu Baguette <sup>24</sup> Bananentiramisu <sup>7</sup></p>	<p>Spaghetti <sup>24</sup> mit Tomatensoße Bananentiramisu <sup>7</sup></p>



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 Pecanuss, 33 Paranuss, 34 Pistazie, 35 Macadamianuss und 36 Queenslandnuss)

Änderungen vorbehalten

DE- Öko - 006