

# Speiseplan für die KW 13

<p><b>Montag1</b> <b>24.03.2020</b></p>	<p>Kartoffel – Gemüsepfanne mit Schmand <sup>7</sup> Grüner Salat</p>
<p><b>Dienstag</b> <b>25.03.2020</b></p>	<p>Weißer Bohnen – Gemüseeintopf mit Bulgur <sup>24,7</sup> Erdbeerquark <sup>7</sup></p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>26.03.2020</b></p>	<p>Putenbraten mit Kartoffelknödel <sup>24,3</sup> <b>Vegetarisch: Spargel – Cannelloni <sup>24</sup></b> Maissalat</p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>27.03.2020</b></p>	<p>Fischfrikassee <sup>7</sup> mit Reis <sup>7</sup> <b>Vegetarisch: Gemüse aus dem Ofen mit</b> <b>Joghurt Dip <sup>7</sup> und Reis <sup>7</sup></b> Schokopudding</p>
<p><b>Freitag</b> <b>28.03.2020</b></p>	<p>Nudelsuppe <sup>24</sup> dazu Ciabatta <sup>7</sup> Obst</p>

**Naturkost Strohmaier**

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)

Änderungen vorbehalten

DE – Öko - 006