

# Speiseplan für die KW 8

<b>Montag</b> <b>18.02.2019</b>	Reis <sup>7</sup> mit Champignon – Soße <sup>7</sup> Obst	Schinkennudeln <sup>24,7</sup> Obst
<b>Dienstag</b> <b>19.02.2019</b>	Rindergulasch mit Nudeln <sup>24</sup> Paprika – Tomaten Salat	Pfannkuchenröllchen <sup>24,3,7</sup> Paprika – Tomaten Salat
<b>Mittwoch</b> <b>20.02.19</b>	Kartoffel – Gemüse Eintopf Bananenquark <sup>7</sup>	Tortellini <sup>24</sup> mit Erbsen – Sahne Soße <sup>7</sup> Bananenquark <sup>7</sup>
<b>Donnerstag</b> <b>21.02.19</b>	Gnocchi <sup>24,7,3</sup> in Thunfisch – Tomaten - Sahne Soße Gurkensalat	Pizzabaguette <sup>24,7</sup> Gurkensalat
<b>Freitag</b> <b>22.02.2019</b>	Kartoffel – Käse Strudel <sup>24,7,3</sup> Schokopudding <sup>7</sup>	Reis <sup>7</sup> mit Buttergemüse Schokopudding <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