

# Speiseplan für die KW 15

Montag 12.04.2021	Reis <sup>7</sup> mit Zucchini – Gorgonzola Soße <sup>7</sup> Karottensalat
Dienstag 13.04.2021	Nudeln <sup>24</sup> mit Tomatensoße Rhabarber – Mascarpone Dessert <sup>7</sup>
Mittwoch 15.04.2021	Gemüse – Hähnchen Pfanne mit Bulgur <sup>24</sup> Vegetarisch: Gemüse Pfanne mit Bulgur Milchreis <sup>7</sup>
Donnerstag 16.04.2021	Fischpflanzerl <sup>3,24</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> Vegetarisch: Zucchini-puffer <sup>24,3</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup> Gurkensalat
Freitag 17.04.2021	Brunnenkresse Suppe <sup>7</sup> Herzhafter Blechkuchen mit Schafskäse <sup>7,3</sup>

## 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