

# Speiseplan für die KW 12

<b>Montag</b> <b>18.03.2019</b>	Tortellini <sup>24</sup> in Kürbis – Gorgonzola Soße <sup>7</sup> Bananenquark <sup>7</sup>	Semmelknödel <sup>24,3,7</sup> mit Champignonsauce Bananenquark <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> <b>19.03.2019</b>	Königsbergerklopse <sup>24,3</sup> mit Kartoffeln Obst	Pizza <sup>24,7</sup> Obst
<b>Mittwoch</b> <b>20.03.19</b>	Nudeln <sup>24</sup> in Spinat- Schafskäse Soße <sup>7</sup> Rohkostteller	Schokogrießbrei <sup>24,7</sup> Rohkostteller
<b>Donnerstag</b> <b>21.03.19</b>	Fischgulasch <sup>4</sup> dazu Reis <sup>7</sup> Eisbergsalat	Omelette <sup>3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Eisbergsalat
<b>Freitag</b> <b>22.03.2019</b>	Tomatensuppe mit Nudeln <sup>24</sup> Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>24,7</sup>	Couscous Salat <sup>24</sup> Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>24,7</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