

# Speiseplan für die KW 5

<b>Montag</b> 29.01.18	Nudeln <sup>24</sup> mit Kürbis – Gorgonzola Soße Obst	Germknödel <sup>24</sup> mit Vanillesoße <sup>7</sup> Obst
<b>Dienstag</b> 30.01.18	Reis <sup>7</sup> mit weiße Bohnen – Rindfleisch Chinakohlsalat <sup>7</sup>	Pfannkuchenröllchen mit Käsefüllung <sup>24,3,7</sup> Chinakohlsalat <sup>7</sup>
<b>Mittwoch</b> 31.01.18	Erbsen – Gemüse Eintopf Schoko – Keks – Kuchen <sup>24,7</sup>	Putenwiener mit Kartoffelsalat Schoko – Keks – Kuchen <sup>24,7</sup>
<b>Donnerstag</b> 01.02.18	Fischgulasch <sup>4,7</sup> mit Spätzle <sup>24,3</sup> Erdbeer - Kokos Dessert <sup>7,24</sup>	Semmelknödel <sup>24,3</sup> mit Champignonsoße <sup>7</sup> Erdbeer – Kokos Dessert <sup>7,24</sup>
<b>Freitag</b> 02.02.18	Kartoffelsuppe mit Wiener dazu Baguette <sup>24</sup> Gurkensalat	Spaghetti <sup>24</sup> mit Tomatensoße dazu Parmesan <sup>7</sup> Gurkensalat



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)