

# Speiseplan für die KW 3

<b>Montag</b> <b>14.01.2019</b>	Nudeln <sup>24</sup> mit Zucchini – Gorgonzola Soße <sup>7</sup> Bananenquark <sup>7</sup>	Reis <sup>7</sup> mit Tomatensoße Bananenquark <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> <b>15.01.2019</b>	Kartoffel – Schinken Auflauf <sup>3,7</sup> Gurkensalat	Schupfnudeln <sup>24</sup> mit Paprika- Feta Soße <sup>7</sup> Gurkensalat
<b>Mittwoch</b> <b>16.01.19</b>	Reis <sup>7</sup> mit Putengulasch Karottensalat	Omelette <sup>3</sup> mit Kartoffelbrei <sup>7</sup> Karottensalat
<b>Donnerstag</b> <b>17.01.19</b>	Fischgratin <sup>4</sup> mit Lauch und Tomaten dazu Kartoffeln <sup>7</sup> Obstsalat	Grießbrei <sup>7,24</sup> Obstsalat
<b>Freitag</b> <b>18.01.2019</b>	Tomatensuppe mit Baguette <sup>24</sup> Joghurt <sup>7</sup> mit Müsli <sup>24</sup> und Obst	Chili con Carne dazu Baguette <sup>24</sup> Joghurt <sup>7</sup> mit Müsli <sup>24</sup> und Obst



Wir wünschen guten  
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier  
Team

A·B·CERT 



**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