

# Speiseplan für die KW 51

<b>Montag</b> <b>16.12.2019</b>	Gemüse Couscous <sup>24</sup> Erdbeerquark <sup>7</sup>	Spaghetti <sup>24</sup> mit Basilikum Pesto Erdbeerquark <sup>7</sup>
<b>Dienstag</b> <b>17.12.2019</b>	Spinatknödel <sup>24</sup> mit Käsesoße <sup>7</sup> Apfelstrudel – Schnecken <sup>24,3</sup>	Kartoffelbrei <sup>7</sup> mit Putenwiener Apfelstrudel – Schnecken <sup>24,3</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>18.12.2019</b>	Nudeln <sup>24</sup> mit Putengulasch Rohkostteller	Gnocchi <sup>24,3</sup> mit Tomatensoße dazu Parmesan <sup>7</sup> Rohkostteller
<b>Donnerstag</b> <b>19.12.2019</b>	Fischfilet <sup>4</sup> in Mango – Kokos Soße dazu Reis Karottensalat	Tortellini <sup>24</sup> mit Erbsen – Sahne Soße <sup>7</sup> Karottensalat
<b>Freitag</b> <b>20.12.2019</b>	Tomatensuppe mit Nudeln <sup>24</sup> Vegetarische Quiche <sup>3</sup>	Gemüseomelette <sup>3,7</sup> dazu Baguette <sup>24</sup>



Wir wünschen guten  
Appetit

Ihr Naturkost Strohmaier  
Team



**Hinweis:** Wir verwenden bei Fleisch oder Wurst  
Gerichten ausschließlich

**Bio-Rindfleisch oder Bio-Geflügelfleisch / Wurst**

1 Erdnuss 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