

# Speiseplan für die KW 03

Montag 18.01.2021	Reis <sup>7</sup> mit Karotten in weißer Soße <sup>7</sup> Bananenquark <sup>7</sup>
Dienstag 19.01.2021	Nudeln <sup>24</sup> mit Bolognese Vegetarisch: Nudeln <sup>24</sup> mit Tomate – rote Linsen Soße Bunter Maissalat
Mittwoch 20.01.2021	Kartoffel – Spinat – Auflauf <sup>7</sup> Tzatziki <sup>7</sup>
Donnerstag 21.01.2021	Spätzle <sup>24,3,7</sup> mit Zucchini & Lachs <sup>4</sup> Vegetarisch: Spätzle <sup>24,3,7</sup> mit Zucchini – Käse Soße <sup>7</sup> Obstsalat
Freitag 22.01.2021	Knoblauchcremesuppe <sup>7</sup> Lauch – Quiche <sup>3,7,24</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)