







SPEISEPLAN*

23.04. – 27.04.2018

- Montag** Weißkrautsalat mit Karotte
Couscous mit Rinderhackbarten in Rahmsoße 
Vegi: Grünkernbraten 
Pfirsichjoghurt
- Dienstag** Gemüsesticks
Zwergenburger mit Fischbratling , Salat, Gurke und Dipp
Vegi: mit Käsetaler
Bananenquark
- Mittwoch** bunter Blattsalat mit frischem Spinat
Schleifchennudeln mit Tomatensoße und ger. Käse
Äpfel
- Donnerstag** frisches Holzofenbrot mit Butter
Gemüsecremesuppe
Kaiserschmarrn  mit Vanillesoße
- Freitag** Kohlrabisalat
Kartoffelrösti mit Kräuterquark
hausgemachtes Apfelmus



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer. Die Ausnahmen von „bio“ diese Woche: die Rahmsoße und der Grünkern, der MSC-zertifizierte Fisch und das Dinkelmehl im Kaiserschmarrn.

Unsere Speisen sind immer ohne Geschmacksverstärker sowie künstliche Zusatzstoffe.

Allergene wie bspw. Gluten, Lactose oder Ei in den Speisen entnehmen Sie bitte unserem alphabetisch sortierten Speisenverzeichnis unter www.zwergenkueche.de