



SPEISEPLAN*

25.06. – 29.06.2018

- Montag** Gurkensalat 🍷
Dampfkartoffeln mit Bibiliskäs 🍷
Himbeer-Schicht-Dessert 🍷
- Dienstag** gedämpfter Blumenkohl
Hörnchennudeln 🌾 mit Putenschnitzel 🍷 in Rahmsoße 🍷
Vegi: Vegi-Würstchen 🌿
Melone
- Mittwoch** Karottensalat
Reis mit Petersiliensoße 🍷, dazu panierte Fischfilet 🐟 🍷
Erdbeermilch 🍷
- Donnerstag** bunter Blattsalat mit Mais und Karotte
hausgemachte Käsespätzle 🌾 🍷 🍷
Nektarinen
- Freitag** hausgemachtes Leinsamenbaguette 🌾 mit Butter 🍷
Zucchini cremesuppe 🍷
Grießbrei 🍷 🌾 mit Himbeersoße



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer. Die Ausnahmen von „bio“ diese Woche: der MSC-zertifizierte Fisch, die regionalen Putenschnitzel sowie das Dinkelmehl in den Spätzle.

Unsere Speisen sind immer ohne Geschmacksverstärker sowie künstliche Zusatzstoffe. Allergene wie bspw. Gluten, Lactose oder Ei vergleichen Sie bitte mit der Allergen-Legende unter www.zwergenkueche.de.