



SPEISEPLAN*

10. – 14.12.2018

- Montag** Baguette 🌾 mit Butter 🥛
rote Linsensuppe 🥛
Dinkel-Grießschnitten 🥛🌾🍷🍷🍷 mit Zimt und Zucker
- Dienstag** Endiviensalat mit Mandarindressing 🍷
Kartoffel-Kürbis-Gratin 🥛
Zitronencreme 🥛
- Mittwoch** gedämpfter Mais und Blumenkohl
Reis mit Putengeschnetzeltem 🥛🍷
Vegi: Reis mit Soja-Geschnetzeltem 🥛🌱
unbehandelte Orangen frisch aus Valencia 🍷
- Donnerstag** bunter Blattsalat mit French-Dressing (lac-frei)
Spaghetti 🌾 mit Tomatensoße 🥛 und Käse 🥛
Schokopudding 🥛
- Freitag** Gemüsesticks
Couscous 🌾 mit Fischfilet 🐟🍷 in Karottensoße 🥛
Vegi: mit Tofu-Taler 🌱
Äpfel



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer. Die Ausnahme von „bio“ diese Woche sind der Dinkelgrieß, das Putenfleisch aus Freiamt, die Orangen und der MSC-zertifizierte Fisch.

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.