



# SPEISEPLAN\*

03. – 07.06.2019

- Montag** Blattsalat<sup>S</sup>  
veg. Spaghetti<sup>G</sup> Carbonara mit Räucherkäse<sup>L</sup>  
hausgemachter Rhabarberjoghurt<sup>L</sup>
- Dienstag** Brokkoli  
Kartoffelgratin<sup>L</sup> mit paniertem Fischfilet <sup>A, F, E, G</sup>  
Vegi: mit Vegi-Würtschen<sup>G</sup>  
Erdbeeren (Lambada, bio, vom Lindenbrunnenhof ;-))
- Mittwoch** Gurkensalat  
Spirelli<sup>L</sup> mit Tomatensoße<sup>L</sup> und Käse<sup>L</sup>  
hausgemachter Stracciatellajoghurt<sup>L</sup>
- Donnerstag** Erbsen-Mais-Gemüse  
Reis mit Rindfleisch Zürcher Art<sup>L</sup>  
Vegi: Tofugeschnetzertes<sup>S, L</sup>  
Nektarinen
- Freitag** Karottensalat  
Buchweizenküchle mit Rahmsoße <sup>A, G, L</sup>  
Milchreis<sup>L</sup> mit Birnenmus



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer. Die Ausnahme von „bio“ diese Woche ist der MSC zertifizierte Fisch und der Buchweizen sowie die Rahmsoße.

Unsere Speisen sind immer ohne Geschmacksverstärker sowie künstliche Zusatzstoffe.  
Allergene: **G** Gluten, **L** Lactose, **F** Fisch, **E** Ei, **S** Senf, **So** Soja, **Se** Sellerie, **N** Nüsse