





# SPEISEPLAN\*

16. – 20.09.2019

- Montag** Karottensalat  
bunte Spirelli<sup>G</sup> mit Käsesoße<sup>L</sup> und frischer Petersilie  
Äpfel
- Dienstag** Gurkensalat<sup>L, S</sup>  
Kartoffelsalat mit paniertem Fischfilet<sup>E, G, F</sup>   
Vegi: Tofu-Schnitzel<sup>So, E, G</sup>  
Trauben
- Mittwoch** Paprikaecken  
gebackene Kartoffelspalten mit Dipp<sup>L</sup>  
Stracciatellajoghurt<sup>L</sup> 
- Donnerstag** Blattsalat  
Couscous<sup>G</sup> mit Rindfleisch Zürcher Art<sup>L</sup>  
Vegi: gefüllte Paprika in Tomatensoße  
Zwetschgencreme<sup>L</sup>
- Freitag** hausgemachtes Sonnenblumenkernbaguette mit Butter  
Zucchini cremesuppe  
Ofenschlupfer<sup>G, E, L</sup> mit Vanillesoße<sup>L</sup>



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 die Schoki im Stracciatellajoghurt von der Kaiserstuhl Chocolaterie.

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

**Zwergenküche GmbH** Tel 07642-1759 oder 0160-96807175 [kueche@zwergenkueche.de](mailto:kueche@zwergenkueche.de)