

# Zwergenküche

## Speiseplan\*

15.06. – 19.06.2020

<b>Montag</b>	Gurkensalat <sup>L</sup> Penne <sup>G</sup> mit Tomatensoße <sup>L</sup> und Käse Mangojoghurt <sup>L</sup>
<b>Dienstag</b>	gedämpfter Brokkoli Reis mit Hackkühle <sup>E, G, S</sup> in Rahmsoße <sup>G, L</sup>  Vegi: Dinkel-Käse-Kühle <sup>G, E,</sup> Kirschen 
<b>Mittwoch</b>	Mais-Erbesen-Gemüse Spaghetti <sup>G</sup> mit Lachs-Sahne-Soße <sup>F, L</sup>  Vegi: mit Käse-Soße <sup>L</sup> Wassermelone
<b>Donnerstag</b>	Gemügesticks Burger mit Grünkernbratling <sup>G, E, L</sup> Salat, Gurke und Dipp <sup>E, L</sup> Tigerpudding <sup>L</sup>
<b>Freitag</b>	Karottensalat Dampfkartoffeln mit Rahmspinat <sup>L</sup> Vitaminshake

## Familienportionen erhältlich!

1 Erwachsener, 2 Kids 16,- € pro Tag  
+ ein Erwachsener 7,- €  
+ ein Kind 4,50 €

Kontaktfreie Abholung in folgenden Locations möglich:  
Zwergenstüble, Endingen  
Kindergarten Mühlenmatten, Bahlingen  
Zwergenküche Netze BW, Rheinhausen

Bestellung per Email an [kueche@zwergenkueche.de](mailto:kueche@zwergenkueche.de) bis Freitag 12.6.  
Rechnung erfolgt per Email, Bezahlung per Bankeinzug.



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer.  
 Die Ausnahme diese Woche sind die Kirschen aus Wyhl, der MSC-zertifizierte Fisch und 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