





Zwergenküche

Speiseplan*

06.07. – 10.07.2020

- Montag** Karottensalat^L
Ravioli^{L, G} mit Käse-Sahne-Soße^L
Exotikquark^L
- Dienstag** hausgebackenes Körnerbaguette^G mit Butter^L
Zucchinicremesuppe^L
Beerenbiskuit^{G, E, L} 
- Mittwoch** Blattsalat
Nudelsalat^G paniertes Fischfilet^{F, E, G}  mit Dipp^L
Vegi: Kohlrabischnitzel^{E, G}
Nektarinen
- Donnerstag** gedämpfter Blumenkohl
Reis mit Hackbällchen^{E, G} in Tomatensoße
Vegi: Tofubällchen^{So, G, E}
Melone
- Freitag** Erbsen-Mais-Gemüse
hausgemachter Kartoffelbrei^L mit Rahmsoße^{G, L} 
Brombeerjoghurt^L



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