



Zwergenküche


Speiseplan*

14.09. – 18.09.2020

- Montag** Karottensalat
bunte Spirelli^G mit Käsesoße^L
Heidelbeeruchen^{G, E}
- Dienstag** Blattsalat
vegetarische Lasagne^{G, L}
Himbeertraum
- Mittwoch** Gurkensalat^L
Kartoffelgratin^L mit paniertem Fischfilet^{F, E, G} 
Vegi: mit paniertem Kohlrabischnitzel^{G, E}
Birnen
- Donnerstag** gedämpfter Mais und Erbsen
Reis mit Rinderhackküchle^{G, E} in dunkler Soße^G
Vegi: mit Tofuküchle^{So, E, G}
Äpfel
- Freitag** Blattsalat
überbackene Polentaschnitten^{E, L} mit Tomatensoße^L
Honigjoghurt^L  mit Flakes



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer.

 Die Ausnahme diese Woche ist der MSC – zertifizierte Fisch und der Honig im Joghurt.

*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