

# Zwergenküche


## Speiseplan\*

26.10. – 30.10.2020

- Montag** Dinkelbaguette<sup>G</sup> mit Butter<sup>L</sup>  
Kürbiscremesuppe<sup>L</sup>  
Pfannkuchen<sup>L, G, E</sup> mit Zimt und Zucker
- Dienstag** Karottensalat  
hausgemachter Kartoffelbrei<sup>L</sup> mit Fischfilet<sup>F</sup> in Spinatrahm<sup>A</sup>  
Vegi: mit gekochtem Ei<sup>E</sup>  
hausgemachtes Apfelmus
- Mittwoch** Blattsalat  
Spaghetti<sup>G</sup> Carbonara (Vegi)<sup>L</sup>  
Mandarinen
- Donnerstag** mildes Apfel-Rotkraut  
Reis mit Rindergulasch  
Vegi: mit süß-saurer Soße  
Birnen
- Freitag** Kohlrabisalat  
überbackene Polenta<sup>L, E</sup> mit Tomatensoße  
Bananenquark<sup>L</sup>



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

 Die Ausnahme diese Woche ist der MSC – zertifizierte Fisch.

\*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