




Zwergenküche


Speiseplan*

16.11. – 20.11.2020

- Montag** gekochter rote Bete - Salat
Reis mit Pilzrahmsoße^{L, G} 
Äpfel
- Dienstag** Blattsalat
Ravioli^{G, L} mit Tomatensoße^L
Vanilletraum^L
- Mittwoch** Kohlrabisalat
Spaghetti^G mit Rinder-Bolo und Käse
Vegi: Linsen-Bolo
Mandarinen
- Donnerstag** Gemüsesticks
Dampfkartoffeln mit Kräuterquark^L und Fischbratlingen^{G, E, F} 
Vegi: mit Hirsenuggets^{L, G, E}
Apfel-Zimt-Joghurt^L
- Freitag** gedämpfte Karotten und Erbsen
Kartoffelbrei^L mit Rahmsoße^{L, G} 
Orangen



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 die Soßen.

*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