

# Zwergenküche

## Speiseplan\*

25.01. – 29.01.2021

- Montag** gedämpfte Bohnen  
Makkaroni<sup>G</sup> mit Käsesoße<sup>L</sup>  
hausgemachter Stracciatellajoghurt<sup>L</sup>
- Dienstag** Chinakohlsalat<sup>L</sup>  
überbackene Polentaschnitten<sup>L, E</sup> mit Tomatensoße<sup>L</sup>  
Vanillepudding<sup>L</sup>
- Mittwoch** Körnerbaguette<sup>G</sup> mit Butter<sup>L</sup>  
Kürbiscremesuppe<sup>L</sup>  
Bananenkuchen<sup>G, E, L</sup>
- Donnerstag** Karotten und Erbsen  
Kartoffelbrei<sup>L</sup> mit Wienerle <sup>A</sup> und Rahmsoße<sup>L, G</sup> <sup>A</sup>  
Vegi: Vegi-Würstle<sup>So</sup>  
Birnen <sup>A</sup>
- Freitag** Endiviensalat  
Reis mit Fischfilet<sup>F</sup> <sup>A</sup> in Sahnesoße<sup>L</sup> mit Gemüsestreifen  
Vegi: Gemüsebratling<sup>E, G</sup>  
Äpfel

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

<sup>A</sup> Die Ausnahme diese Woche ist der MSC – zertifizierte Fisch, die Rahmsoße, die Wienerle und die Schoki 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

