




# Zwergenküche

## Speiseplan\*


12.04. – 16.04.2021

- Montag** Karotten-Mais-Gemüse  
Spirelli<sup>G</sup> mit Spinatrahmsoße<sup>L</sup>  
Heidelbeerjoghurt<sup>L</sup>
- Dienstag** gedämpfter Brokkoli  
Reis mit Fischragout Asia-Art<sup>L, F</sup>   
Vegi: Tofu-Geschnetzeltes Asia-Art<sup>So, L</sup>  
Hafercookies<sup>G, L</sup>
- Mittwoch** Blattsalat  
Spätzle<sup>E, G</sup> mit Rahmsoße<sup>L, G</sup>  
Äpfel
- Donnerstag** Chinakohlsalat<sup>L</sup>  
Pizza Mozzarella-Margherita<sup>G</sup>  
Honigjoghurt<sup>L</sup> mit Flakes 
- Freitag** Baguette<sup>G</sup>  
Kartoffelcremesuppe<sup>L</sup> mit Wienerle   
Vegi: mit Vegi-Wienerle<sup>So</sup>  
Milreis<sup>L</sup> mit Zimt und Zucker



DE-ÖKO-022

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 Wienerle, der Honig aus Endingen

\*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