

# Zwergenküche

## Speiseplan\*

14.06. – 18.06.2021

- Montag**      bunter Blattsalat  
Penne<sup>G</sup> mit Rinderbolo und Käse  
Vegi: Soja-Bolo  
Erdbeeren<sup>A</sup>
- Dienstag**    Gemüsesticks  
gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark<sup>L</sup>  
Multivitamincreme<sup>L</sup>
- Mittwoch**    Hirsebaguette<sup>G</sup> mit Rohkostaufstrich<sup>L</sup>  
Gemüsecremesuppe<sup>L</sup>  
Pfannkuchen<sup>L, E, G</sup> mit Zimt und Zucker
- Donnerstag**  Gurkensalat<sup>L</sup>  
Couscous<sup>G</sup> mit überbackenem Fischfilet<sup>F, A</sup> in Tomatensoße<sup>L</sup>  
Vegi: mit überbackenen Zucchini<sup>L</sup>  
Kokos-Ananas-Drink
- Freitag**      Blattsalat  
Reis mit Pilzrahmsoße<sup>G, L, A</sup>  
Melone



DE-ÖKO-022

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

<sup>A</sup> Die Ausnahme diese Woche sind die Erdbeeren aus Wyhl, die Rahmsoße und 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