

# Zwergenküche

Unser Versprechen: ALLES ist frisch, bio und mit Liebe hausgemacht. Jeder Joghurt, jeder Salat, jedes Dressing, die Kartoffeln, das Brot...bei uns wird geschält, geschnibbelt und GEKOCHT 😊

## Speiseplan\* 27.09. – 01.10.2021

- Montag** Karottensalat  
Gnocchi<sup>G</sup> mit Spinat-Käse-Soße<sup>L</sup>  
Honigjoghurt<sup>L</sup> mit Flakes <sup>A</sup>
- Dienstag** milder Weißkrautsalat  
Dampfkartoffeln mit Rinderhackbraten<sup>G, E, L</sup>  
Vegi: Grünkernbraten<sup>G, E, L</sup>  
Birnen
- Mittwoch** Kürbiscremesuppe<sup>L</sup> mit Backerbsen<sup>G</sup>  
Dampfnudeln<sup>L, G</sup> mit Vanillesoße<sup>L</sup>
- Donnerstag** gedämpfter Blumenkohl  
Reis mit asiatischem Fischragout<sup>L, F</sup> <sup>A</sup>  
Vegi: asiatische Tofuragout<sup>So</sup>  
Trauben
- Freitag** Karotten-Erbsen-Gemüse  
Spaghetti<sup>G</sup> mit Soße aus frischen Tomaten<sup>L</sup>  
Bananenquark<sup>L</sup>



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 der MSC-zertifizierte Fisch, 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