

# Zwergenküche

## Speiseplan\*

25. – 29.03.2024

<b>Montag</b>	Blattsalat <sup>S</sup> bunte Spirelli <sup>W</sup> mit Käsesoße <sup>L</sup> Äpfel
<b>Dienstag</b>	Cole Slaw - Salat <sup>E, L</sup> Burger <sup>D</sup> mit Rinder-Patty <sup>W, E, S</sup> , Dipp <sup>E, L</sup> , Gürkchen und Salat Vegi: Vegi-Patty <sup>W</sup> Tigerpudding <sup>L</sup>
<b>Mittwoch</b>	Dinkelbaguette <sup>D</sup> mit Butter <sup>B</sup> Karottencremesuppe <sup>L</sup> Zitronenkuchen <sup>L, E, W</sup>
<b>Donnerstag</b>	gekochter rote Bete-Salat Dinnete (Kartoffelpizza) <sup>L, D</sup> Vanillecreme <sup>L</sup>
<b>Freitag</b>	Karfreitag



Wir sind durch die Kontrollgesellschaft ökologischer Landbau e.V zertifizierter Bio-Caterer.

\*Unsere Speisen sind immer ohne Geschmacksverstärker sowie künstliche Zusatzstoffe.

Allergene: **W** Weizen, **D** Dinkel, **L** Lactose, **F** Fisch, **E** Ei, **S** Senf, **So** Soja, **Se** Sellerie, **N** Nüsse