


# Zwergenküche


## Speiseplan\*

01. – 05.07.2024

- Montag** Karotten-Erbesen-Gemüse  
Reis mit Seitan-Geschnetzeltem<sup>L, W</sup>  
Melone
- Dienstag** bunter Blattsalat<sup>S</sup>  
Lasagne mit Rinderhack<sup>L, W</sup> oder Vegi-Lasagne<sup>W, L</sup>  
Kirschcreme<sup>L</sup>
- Mittwoch** Gurkensalat<sup>L</sup>  
Dampfkartoffeln mit Remouladensoße<sup>L, E, S</sup>  
und paniertem Fischfilet<sup>F, W, E</sup> , Vegi: Tofu-Schnitzel<sup>So, W, E</sup>  
Zwetschgen
- Donnerstag** Karottensalat  
Couscous<sup>W</sup> mit Vegi-Köttbullar<sup>D, W</sup> in dunkler Soße<sup>W</sup>  
Vanillecreme<sup>L</sup>
- Freitag** bunter Blattsalat  
Spaghetti<sup>W</sup> Vegi-Carbonara<sup>L</sup>  
ACE-Shake



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

 Nicht bio-zertifizierte Zutaten diese Woche ist das MSC-zertifizierte Fischfilet

\*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