

# Zwergenküche

## Speiseplan\*

22. – 26.07.2024

- Montag** gekochter rote Bete - Salat  
gebackene Kartoffelecken mit Kräuterquark<sup>L</sup>  
Brombeercreme<sup>L</sup>
- Dienstag** Gurkensalat<sup>L</sup>  
Bulgur<sup>W</sup> mit Ratatouille  
Hirseauflauf<sup>L, E</sup> mit Zwetschgenkompott
- Mittwoch** bunter Blattsalat  
Kartoffelpizza<sup>L, D</sup>  
Himbeertiramisu<sup>L, D, E</sup>
- Donnerstag** Karotten-Erbesen-Gemüse  
Reis mit Rinderhackküchle<sup>W, E, S</sup> in Bratensoße<sup>W</sup>  
Vegi: Grünkernküchle<sup>D, E</sup> in dunkler Soße<sup>W</sup>  
Nektarinen
- Freitag** gedämpfter Mais  
Penne<sup>W</sup> mit Basilikumpesto oder Pesto-Sahne-Soße<sup>L</sup>  
Äpfel



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