



# Zwergenküche


## Speiseplan\*

09. - 13.12.2024

- Montag**      Endiviensalat<sup>S</sup>  
Spätzle<sup>E, W</sup> mit Rahmsoße<sup>W, L</sup>   
Mangocreme<sup>L</sup>
- Dienstag**      Karottensalat  
Dampfkartoffeln mit paniertem Fischfilet<sup>F, E, W</sup>  und  
Remouladensoße<sup>L, E</sup>, Vegi: paniertes Tofuschnitzel<sup>So, W, E</sup>  
Birnen
- Mittwoch**      Körnerbaguette<sup>D</sup> mit Butter<sup>L</sup>  
Kürbiscremesuppe<sup>L</sup>  
Grießdessert<sup>D, L</sup>
- Donnerstag**      Apfelrotkraut  
Reis mit Rinder-Karotten-Gulasch  
Vegi: Karotten-Gulasch  
Mandarinen
- Freitag**      gedämpfte Erbsen  
Penne<sup>W</sup> mit 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 sind das MSC-Zertifizierte Fischfilet und die Rahmsoße

\*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, **H** Hafer