



# Zwergenküche

## Speiseplan\*


10.2. - 14.2.2025

- Montag** Endiviensalat<sup>S</sup>  
Gnocchi<sup>W</sup> mit Tomatensoße<sup>L, E</sup>  
Honigjoghurt<sup>L</sup> mit Dinkelpops<sup>D</sup> 
- Dienstag** Chinakohlsalat  
Spaghetti<sup>W</sup> Rinder-Bolo mit Käse  
Vegi: Linsen-Bolo  
Birnen
- Mittwoch** gedämpfter Brokkoli  
Reis mit Fischfilet<sup>F</sup>  in Gemüse-Sahne-Soße<sup>L</sup>  
Vegi: gekochtes Ei<sup>E</sup>  
Bananen
- Donnerstag** Pizzaschnecken<sup>D, L</sup>  
Kartoffelsuppe<sup>L</sup> mit Backerbsen<sup>D</sup>  
Himbeertraum<sup>L</sup>
- Freitag** Karottensalat  
bunte Spirelli<sup>W</sup> mit Käsesoße<sup>L</sup>  
Amerikaner<sup>W, E</sup>



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

\*Unsere Speisen sind immer ohne Geschmacksverstärker sowie künstliche Zusatzstoffe

 Nicht bio-zertifizierte Zutat diese Woche ist der Honig aus Eningen sowie das MSC-zertifizierte Fischfilet.

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