


# Zwergenküche

## Speiseplan\*

27.01. – 31.01.2020

- Montag** Apfel-Rote Bete-Salat  
Pasta<sup>G</sup> mit Rahmspinat<sup>†</sup>  
Sandkuchen<sup>E, G, L</sup>
- Dienstag** Chinakohlsalat<sup>L</sup>  
überbackene Polentaschnitten<sup>E, L</sup> mit Tomatensoße<sup>L</sup>  
Zitronencreme<sup>L</sup>
- Mittwoch** Karottensalat  
Dampfkartoffeln mit hausgemachter Remoulade<sup>E, L</sup>  
und paniertem Fischfilet<sup>F, E, G</sup>  / Vegi: Tofuschnitzel<sup>So, E, G</sup>  
Mandarinen
- Donnerstag** gedämpfter Blumenkohl  
Reis mit Schweinegeschnetzeltem  
Vegi: Seitangeschnetzeltem<sup>G, L</sup>  
Beerenquark<sup>L</sup>
- Freitag** Pflücksalat  
vegetarische Lasagne<sup>G, L</sup>  
Birnen



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer.  
Die Ausnahme von „bio“ diese Woche ist der MSC zertifizierte Fisch.

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

Allergene: **G** Gluten, **L** Lactose, **F** Fisch, **E** Ei, **S** Senf, **So** Soja, **Se** Sellerie, **N** Nüss