



Zwergenküche

Speiseplan*

04.05. – 08.05.2020

- Montag** Karotten-Erbsen-Gemüse
paniertes Fischfilet^{F, G, E}  mit Kartoffelgratin^L
Vegi: Kohlrabi-Schnitzel^{E, G}
Äpfel
- Dienstag** Kohlrabisalat
Spaghetti^L mit frischem Kräuterpesto
Vitaminshake
- Mittwoch** Gemüseboullion mit Graupen^G
Dampfnudeln^G mit Vanillesoße^L
- Donnerstag** gekochter rote Bete-Salat
Reis mit Hackküchle^{E, G} in Rahmsoße^{G, L} 
Vegi: mit Grünkernküchle^{E, G}
Kiwis
- Freitag** bunter Blattsalat
Dampfkartoffeln mit Rahmspinat^L
Mangojoghurt^L



Wir sind durch den Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., DE-ÖKO-022 zertifizierter Bio-Caterer.

 Die Ausnahme diese Woche ist der MSC – zertifizierte Fisch und die Rahmsoße.

*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** Nüsse

Zwergenküche GmbH Tel 07643-2259800 oder 0160-96807175 kueche@zwergenkueche.de

Ab sofort Familienportionen erhältlich!

1 Erwachsener, 2 Kids 16,- € pro Tag
+ ein Erwachsener 7,- €
+ ein Kind 4,50 €

Kontaktfreie Abholung in folgenden Locations möglich:
Zwergenstüble, Endingen
Kindergarten Webergässle, Bahlingen
Zwergenküche Netze BW, Rheinhausen

Bestellung per Email an kueche@zwergenkueche.de bis Freitag 1.5.
Rechnung erfolgt per Email, Bezahlung per Bankeinzug.