









# Speiseplan

13.04 bis 17.04.2026



Montag	 <b>Bio Farfalle</b> mit Schinken-Sahnesoße dazu grüner Salat mit Vinaigrette   <b>Gemüse-Rahmsoße</b>	a1 g,2 j g	Obst	
Dienstag	<b>Seelachsfilet in Brezelpanade</b> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat   <b>Vegane Fish Fingers</b>	d,a1 g a1,f	Grießpudding	g
Mittwoch	<b>Gnocchi-Auflauf</b> in fruchtiger Tomatensoße mit Mozzarella überbacken dazu Gurkensalat	a1 g g	Obst	
Donnerstag	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Paprikarahm dazu Bio Langkornreis   <b>Qrispy-Tempeh-Bällchen in Paprikarahm</b>	g m,a1	Fruchtquark	g
Freitag	 <b>Schwäbische Hochzeitssuppe</b> mit Grießnocken, Eierstich und Fleischklößchen dazu Baguette   <b>Gemüse-Maultaschensuppe</b>	g,c,a1 a1 a1	Marshmallow Donut	a1,g,c

Küchenzauber Catering & Events  
 info@kuechenzauber-merenberg.de  
 06471 951077



**BIO bei uns bedeutet:**

- kontrolliert ökologischer Anbau
- keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel