







Speiseplan vom 10.01. bis 14.01.2022

Schule am Leibnizplatz

	Tagessuppe		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG			Kaiserschmarrn mit Soße (Vanillegeschmack)	20,23,26 26	Veggie-Frikadelle mit Salzkartoffeln und Sauerrahm-Gurkensalat	20,23,25,26,28 26	Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen  Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Obst
DIENSTAG			Bunte Nudeln mit Paprika-Tomatensauce und Reibekäse	3,20,25,28 25,28 2,3				Apfelmus
MITTWOCH			Frisch gebackener Geflügelleberkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat	 5,9	Blumenkohl-Käsebratling mit hausgemachtem Kartoffelsalat	2,20,23,26 5,9		Obst
DONNERSTAG			Kartoffel-Gemüsegulasch mit Schmand und frischem Bauernbrot	28 26 20				Joghurt Vanille mit Kirschkompott 1,26
FREITAG			Chili con carne mit Baguette	 20	Chili sin carne mit Baguette	 20		Dessertvariationen

Die gekennzeichneten Zusatzstoffe und Allergene können dem separaten Aushang entnommen werden.

Spezielle Allergien und Intoleranzen bereiten wir nach Absprache gesondert zu. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit allergieauslösenden Stoffen laut Übersicht können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten.