







Speiseplan vom 10.05 bis 15.05.2022

Schule am Leibnizplatz

| | Tagessuppe | | Hauptgericht | Zusatzstoffe/ Allergene | Vegetarisch | Zusatzstoffe/ Allergene | Salatbar | Dessert |
|------------|------------|---|--|----------------------------|---|-------------------------------|--|----------------------------------|
| MONTAG | Tagessuppe |  | Kartoffel-Westernpfanne mit Kräuterjoghurt | 26 | | | Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen  Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings | frisches Obst |
| DIENSTAG | Tagessuppe |  | Kabeljaufilet paniert mit Dill-Senfsauce und Reis | 20,21,26 20,26,29 | Gemüseschnitzel mit Dill-Senfsauce und Reis | 20,23,25,26,28,29 20,26,29 | | Joghurt natur mit rote Grütze |
| MITTWOCH | Tagessuppe |  | Hackbraten mit Bratensauce, Kartoffeln und grünen Bohnen | 20,23 20,20W | Grünkern-Käse-Medallion mit Bratensauce, Kartoffeln und grünen Bohnen | 20,23,25,26,28,30 20, 20W | | frisches Obst |
| DONNERSTAG | Tagessuppe |  | Vollkornnudeln mit Tomaten,Rucola und Pesto | 20 | | | | Quark (Vanillegeschmack) |
| FREITAG | Tagessuppe |  | Weißer Bohneneintopf und Brot | 28 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.