







Speiseplan vom 27.06. bis 01.07.2022

Schule am Leibnizplatz

	Tagessuppe		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG			Kartoffel-Gemüsegulasch mit Schmand und frischem Bauernbrot	28 26 20	Veggie-Frikadelle mit Salzkartoffeln und Sauerrahm-Gurkensalat	20,23,25,26,28 26	Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Obst
DIENSTAG			Bunte Nudeln mit Paprika-Tomatensauce und Reibekäse	3,20,25,28 25,28 2,3			 Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Apfelmus
MITTWOCH			Frisch gebackener Geflügelleberkäse mit Salzkartoffeln und Soße		Blumenkohl-Käsebratling mit Salzkartoffeln und Soße	2,20,23,26		Obst
DONNERSTAG			Spinat-Dinkelplätzchen mit Ofengemüse	20(W,D),26				Joghurt Vanille mit Kirschkompott 1,26
FREITAG			Vollkornnudeln in feiner Frischkäsesauce	20 20,26				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.