







Speiseplan vom 19.09. bis 23.09.2022

Schule am Leibnizplatz

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