







Speiseplan vom 21.11. bis 25.11.2022

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Käsespätzle mit brauner Soße	20(W),23,26  20(W) 26			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Obst
DIENSTAG		Hoki-Filet mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree	20,21 26 26	Rührei mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree	23,26 26 26		Pudding (Vanillegeschmack)  26
MITTWOCH		Geflügel-Leberkäse mit Nudelsalat	20(W),26  20,2,3,29	Gemüsedino mit Nudelsalat	23,28  20,2,3,29	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemügesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Naturjoghurt mit Kornflakes  26
DONNERSTAG		Kaiserschmarrn mit Soße (Vanillegeschmack)	20(W),23,26 26				Obst
FREITAG		Blumenkohl-Cremesuppe mit Baguette	20(W),26  20(W)				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.