







Speiseplan vom 23.01. bis 27.01.2023

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	20(W) 26			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen  Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemügesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Frisches Obst
DIENSTAG		Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	23 29				Pudding (Vanille- Geschmack) 26
MITTWOCH		Geflügelfrikadelle mit Rahmgemüse, Soße und Nudeln	20(W),26 20(W),26 20	Blumenkohl-Käsebratling mit Rahmgemüse, Soße und Nudeln	2,20,23,26 20(W),26 20		Joghurt natur mit Cornflakes 26
DONNERSTAG		Schlemmerfilet Bordolaise mit Kartoffelpüree	20(W),21 26	Blumenkohlsternehen mit Kartoffelpüree	2,20,23,26 26		Fuchtequark 26
FREITAG		Frischkäse-Kartoffeltasche mit Kräuterquark dazu buntes Sommergemüse	26 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.