







Speiseplan vom 06.03. bis 10.03.2023

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	Frisches Obst
DIENSTAG		Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	23 29				Pudding (Vanille- Geschmack) 26
MITTWOCH		Geflügelfrikadelle mit Nudeln und Paprika-Käsesoße	20(W),26,28 20(W) 20,26	Karotten-Vollkornrösti mit Nudeln und Paprika-Käsesoße	20(W,R,H), 23,26 20(W) 20,26	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemügesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Frisches Obst
DONNERSTAG		Schlemmerfilet Bordolaise mit Kartoffelpüree	20(W),21 26	Blumenkohlsternchen mit Kartoffelpüree	2,20,23,26 26		Schokopudding 26
FREITAG		Möhrencremesuppe mit Brötchen	26 20W				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.