







Speiseplan vom 22.05. bis 26.05.2023

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Salat	26			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	frisches Obst
DIENSTAG		Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	20W 26				Himbeerquark <small>26</small>
MITTWOCH		Chili con carne mit Baguette	20(W)	Chili sin carne mit Baguette	28 20(W)	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Naturjoghurt mit Fruchtsoße <small>26</small>
DONNERSTAG		Milchreis mit Zucker und Zimt oder heißen Kirschen	26				frisches Obst
FREITAG		Gnocchi mit Käsesauce und Gemüse	23 20W,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.