







Speiseplan vom 18.09. bis 22.09.2023

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Kartoffelcreme-Suppe mit Baguette	26 20W			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Schokopudding 26
DIENSTAG		MSC-Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	20(W),21 26	Kohlrabi-Kräuter Medaillon mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	20(W),23 26		frische sObst
MITTWOCH		Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsöße mit Reis	20,23 20,20W	Champignons mit Rahmsöße und Reis	20, 20W	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemügesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Erdbeerjoghurt 26
DONNERSTAG		Vollkornnudeln mit Tomaten,Rucola und Pesto	20(W,R)				frisches Obst
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.