







Speiseplan vom 20.11. bis 24.11.2023

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Dorschfilet an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln	20(W), 21 26	Rührei an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln	3,23 26	Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Frisches Obst
DIENSTAG		Kartoffel-Möhren-Topf mit frischem Bauernbrot	20 (W, R), 30			 Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemügesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Fruchtquark 1,26
MITTWOCH		Hühnerfrikassee mit Reis	20(W), 26	Gemüsefrikassee mit Reis	20(W),26		Frisches Obst
DONNERSTAG		Cannelloni in pikanter Tomatensoße mit Käse überbacken	2,3,20 (W),23,26 26				Waldfruchtjoghurt 26
FREITAG		Gnocchi mit Käse-Kürbis-Sauce	1,23 1,8,20(W), 26				Desservariationen

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.