







Speiseplan vom 12.02. bis 16.02.2024

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Schmand dazu Baguette	2 26 20(W)			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Frisches Obst
DIENSTAG		Fusilli Tricolore mit einer Tomaten-Frischkäsesauce	20(W) 2,26				Pudding (Vanillegeschmack) 26
MITTWOCH		Cili con Carne aus Rinderhackfleisch mit Kidneybohnen und Mais dazu Baguette	20W	Chili sin Carne mit buntem Gemüse, Kidneybohnen und Mais dazu Baguette	20W	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	
DONNERSTAG		Fischfrikadelle an hausgemachtem Kartoffelsalat	20(W),21,26,29 2,3,9,23,26,29	Spinat-Dinkel-Käse-Bratling an hausgemachtem Kartoffelsalat	20(W),23,26 2,3,9,23,26,29		Stracciatellaquark 3,26
FREITAG		Kürbiscremesuppe mit Laugenstange	2,26 20(W)				Dessertvariation 3,26

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.