







Speiseplan vom 22.04. bis 26.04.2024

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Hoki-Filet mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree	20,21 26 26	Rührei mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree	23,26 26 26	Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Frisches Obst
DIENSTAG		Weißer Bohneneintopf mit Laugenstange	28 20				Joghurt natur mit Kornflakes <small>26</small>
MITTWOCH		Hähnchenkeule mit Reis und brauner Soße	20,26	Gemüseschnitzel mit Reis und brauner Soße	20,23,25,26,28,29 20,26	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Obst
DONNERSTAG		Käsespätzle mit brauner Soße	20,23,26 20				Stracciatella-Quark <small>26</small>
FREITAG		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	23 26				Dessert-variationen <small>26</small>

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.