







Speiseplan vom 10.06. bis 14.06.2024

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	20(W) 26			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Frisches Obst
DIENSTAG		Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	20 (W), 23,26 26				Joghurt (Vanille- Geschmack) 26
MITTWOCH		Köttbullar mit Reis und brauner Soße	20(W),26 20(W) 20,26	Gemüseklößchen mit brauner Soße und Reis	20,23,28,29 20,26	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Frisches Obst
DONNERSTAG		Schlemmerfilet Bordolaise mit Kartoffelpüree	20(W),21 26	Blumenkohlsternchen mit Kartoffelpüree	2,20,23,26 26		Schokopudding 26
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.