





Speiseplan vom 30.09. bis 04.10.2024

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Nudelaufauf mit Tomatensoße und Käse überbacken	20(W),23  26			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Obst
DIENSTAG		MSC Seelachsfilet gebacken mit Curry-Gemüse und Reis	20,21,26	Kartoffeltasche mit Curry-Gemüse und Reis	1,26 20,26		Joghurt (Vanille- Geschmack)  26
MITTWOCH		Möhrencremesuppe mit Brötchen	26  20(W)			Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Quarkspeise mit Fruchtsoße  26
DONNERSTAG		Tag der Deutschen Einheit		Tag der Deutschen Einheit			
FREITAG		Frei		Frei			

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.