







Speiseplan vom 04.11. bis 08.11.2024

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Schlemmerfilet Bordolaise an einer Kräutersauce dazu Kartoffelpüree	20(W),21 2,20(W),26 26	Grünkern-Käse-Bratling an einer Kräutersauce dazu Kartoffelpüree	20(W),23,25,26 2,20(W),26 26	Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Frisches Obst
DIENSTAG		Fusilli mit Tomaten und Ruccola dazu hausgemachtes Pesto	20(W) 2,23,26				Pudding Schokoladen- geschmack 26
MITTWOCH		Käse- Lauch-Hack- Suppe mit Baguette	1,2,8,20(W),26 20(W)	Käse-Lauch-Suppe mit Baguette	1,2,8,20(W),26 20(W)	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Apfeljoghurt 3,26
DONNERSTAG		Milchreis mit heißen Kirschen Zimt und Zucker	26				Frisches Obst
FREITAG		Kartoffelrösti mit Kräuterquark	20(W),28 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.