







Speiseplan vom 06.01. bis 10.01.2025

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Karotten-Kürbis-Bratling mit Tzatziki dazu Vollkornfusilli	20(W),28 26 20(W)			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Frisches Obst
DIENSTAG		Überbackener Blumenkohl in einer Kräuter-Bechamelsauce an Salzkartoffeln	2,20(W),26				Joghurt mit Kornflakes <small>20(W),26</small>
MITTWOCH		Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree dazu rote Bete	20(W),23 26 9	vetarische Klößchen mit Kartoffelpüree dazu rote Bete	23 26 9	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Frisches Obst
DONNERSTAG		Frühlingsrolle an Asiagemüse dazu Sauce süß sauer und Reis	20(W),28 20(W),25 2				Apfelmus <small>3</small>
FREITAG		Schupfnudeln auf Karotten-Porreegemüse dazu Schmand	20(W),23 26				Dessertvariationen <small>3,26</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.