







Speiseplan vom 27.01. bis 31.01.2025

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Gnocchi mit frischem Ofengemüse dazu Käse-Kräutersauce	20,26			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Obst
DIENSTAG		Lachsfilet auf Bandnudeln mit Bärlauchsoße	21 20,26	Grünkern-Käse-Medallion mit Bandnudeln, und Bärlauchsoße	20,23,25,26,28,30 20 20,26		Joghurt-Quark-Creme Vanillegeschmack 26
MITTWOCH		Kartoffelcremesuppe mit Baguette	26 20			Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemügesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Schokopudding 26
DONNERSTAG		Geflügelwiener mit Kartoffelsalat	2,3,5,8 2,9,20 (W) , 23, 26	vegetarisches Würstchen mit Kartoffelsalat	1,2,3,25,29 2,9,20 (W) , 23, 26		Obst
FREITAG		Vollkornnudel-Gemüseauflauf mit Frischkäsesoße	20(W,R),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.