







Speiseplan vom 10.03. bis 14.03.2025

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Dampfnudeln mit Vanillesoße	20 (W), 23,26 26			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Frisches Obst <small>26</small>
DIENSTAG		Eier in Senfsauce an hausgemachtem Kartoffelstampf	23, 26,29, 20 (W), 26				Apfeljoghurt <small>26</small>
MITTWOCH		Geflügel-Wurstgulasch mit Paprikastreifen dazu Fussili	2,3,5,8 20 (W)	Vegetarisches-Wurstgulasch mit Paprikastreifen dazu Fussili	1,23,25,29 20 (W)	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Frisches Obst
DONNERSTAG		Ofenkartoffeln mit Kräuterquark	26				Frisches Obst
FREITAG		Möhren-Kartoffelcremesuppe mit Brötchen	28 20				Dessertvariationen <small>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.