







Speiseplan vom 24.03. bis 28.03.2025

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	20(W)			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Frisches Obst
DIENSTAG		Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	23 29				26 Pudding (Vanille- Geschmack)
MITTWOCH		Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch dazu frisches Brot	28 20(W,R)	Grüner Bohneneintopf mit frischem Brot	28 20(W,R)	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Frisches Obst
DONNERSTAG		Schlemmerfilet Bordolaise mit Kartoffelpüree	20(W),21	Blumenkohlblätzchen mit Kartoffelpüree	2,20,23,26 20,26		26 Schokopudding
FREITAG		Frischkäse-Kartoffeltasche mit Kräuterquark dazu buntes Sommergemüse	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.