







Speiseplan vom 31.03. bis 04.04.2025

Schule am Leibnizplatz

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Fischfilet im Knuspermantel mit Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	20,21,26 26	Rührei mit Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	23,26 26	Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen	Frisches Obst
DIENSTAG		Vegetarische Frühlingsrolle mit Asiagemüse dazu süß-saure Sauce und Reis	3,20,25,28 25,28 2,3				Birnen-Vanillequark <small>26</small>
MITTWOCH		Lauch-Hackfleischsuppe mit Baguette	2,26 20(W)	Käse-Lauchsuppe und Baguette	26 20(W)	Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Frisches Obst
DONNERSTAG		Canneloni gefüllt mit Spinat und Ricotta dazu Tomatensoße	20,23,26,28				Himbeerjoghurt <small>26</small>
FREITAG		Couscous-Gemüsepfanne mit Paprikaquark	20 26				Desservariationen

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.