



Speiseplan vom 25.09. bis 29.09.2017

Kontrollnummer DE-HH-006-24069-B



DE-ÖKO-006

Schule am Leibnizplatz

	Tagessuppe	Hauptgericht		Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG	Täglich wechselndes Angebot		Gnocchis mit mediterranem Gemüse Basilikum-Tomaten-Soße	26			Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen  Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüwesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Obst
DIENSTAG	Täglich wechselndes Angebot		Lachsfilet auf Blattspinat in cremiger Soße dazu Salzkartoffeln	21 26	Rührei mit Blattspinat in cremiger Soße dazu Salzkartoffeln	23 26		Joghurt-Quark-Creme Vanillegeschmack <small>26</small>
MITTWOCH	Täglich wechselndes Angebot		Bio-Hähnchenbrustfilet mit Bandnudeln und Bratensoße 	20(w)	Maisgrieß-Frikadelle mit Rahmkohlrabi-gemüse	26		Rote Grütze <small>3</small>
DONNERSTAG	Täglich wechselndes Angebot		Milchreis mit Zucker und Zimt oder heißen Kirschen	26				Obst
FREITAG	Täglich wechselndes Angebot		4 Cevapcici mit Tomatenreis und Tzatziki	20(w),23,26,29 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.

CoolCooking

