










Speiseplan vom 23.04. bis 27.04.2018

Kontrollnummer DE-HH-006-24069-B



Schule am Leibnizplatz

DE-ÖKO-006

	Tagessuppe		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG	Tagessuppe		Schlemmerfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen	20(W),21	Eieromelett mit Salzkartoffeln und Gemüse in Kräuterrahm	23,26 20,26	Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen  Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüsesticks und Salaten sowie verschiedenen Dressings	Obst
DIENSTAG	Tagessuppe		Makkaroniauflauf mit Tomatensoße	2,20(W),26				Pudding (Vanillegeschmack) <small>26</small>
MITTWOCH	Tagessuppe		Geflügelbratwurst (Bio) mit Rotkohl, Soße und Kartoffelpüree 	26,29 5,20 26	Vegetarisches Würstchen mit Rotkohl und Kartoffelpüree	1,20(W),23,25 26		Naturjoghurt mit Knuspermüsli <small>20(W),26,27</small>
DONNERSTAG	Tagessuppe		Buntes Gemüse (Bohnen, Tomaten, Möhren) mit Käsesoße und Reis	26				Obst
FREITAG	Tagessuppe		Kartoffelrösti mit Kürbis-Mais-Gemüse und Kräuter dip	20(W),28 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

