

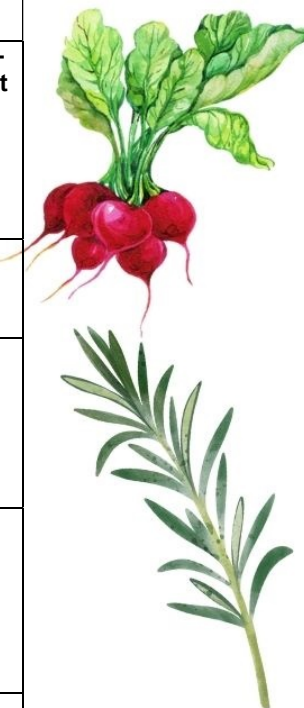


Speisekarte

Leibertingen
Schule und Kinderhäuser

vom 28.09. bis 04.10.2026 (KW 40-2026)

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1	Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu selbstgem. Bohnensalat an Essig-Öl-Dressing (G,P,3,5)	Indischer Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)	Bio-Bandnudeln (Aa) mit Räucherlachs-Zucchini-Sauce (C,E) dazu Karottensalat (P,3,5)
empfohlene Beilage	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Vollkornreis	
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Karottensalat (P,3,5)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>		Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen, Schwein) (Aa,B) mit Rahmsauce (5,C) und Preiselbeeren dazu Bio-Möhren	
Beilagen (wahlweise)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Salzkartoffeln	
Dessert	Hausgemachter Quark (C) mit Mohn und Marzipan (Fa)	Bio-Obst	Obstsalat



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

