



Leibertingen Schule und
Kinderhäuser

Speisekarte

vom 17.03. bis 23.03.2025 (KW 12-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Frühlingsanfang	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1		Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu hausgem. Bohnensalat an Essig-Öl-Dressing (G,P)	Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)	Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Blattsalat an Orangen-Buttermilchdressing (C,G)			
empfohlene Beilage		Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Salzkartoffeln	Vollkornreis			
Menülinie 2 Vegetarisch		Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)				
Menülinie 3 Fleisch/Fisch				Hähnchenbrust mit Bärlauch-Frischkäsesauce (C) und Frühlingsgemüse (Karotte, Kohlrabi, Lauch, Champignons)			
Beilagen (wahlweise)		Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Knöpfe (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln	Bio Penne (Aa) Vollkornreis			
Dessert		Hausgemachter Mangoquark (C) mit Kokosraspel	Bio-Obst	Obstsalat			

