



Leibertingen Schule und
Kinderhäuser

Speisekarte

vom 26.08. bis 01.09.2024 (KW 35-2024)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1		Süßkartoffel-Zucchini-auflauf mit Käse überbacken (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Hähnchenschnitzel (natur) (Aa) in fruchtiger Currysauce (Erbsen, Ananas, Pfirsich) (C,G) dazu Bio-Möhren	Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)			
empfohlene Beilage			Bio-Bulgur (Aa)	Bio-Salzkartoffeln			
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Gebackener Camembert (Aa,C) mit kl. Salat an French Dressing (B,G) dazu Preiselbeeren und Baguettebrötchen (Aa)	Rührei (B) mit Rahmspinat (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)			
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>		Paniertes Schnitzel (Pute) (Aa) mit Pilzrahmsauce (C) dazu Mixgemüse					
Beilagen <i>(wahlweise)</i>		Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Bulgur (Aa)	Knöpfle (Aa,B)			
		Wedges (Aa)	Butterkartoffeln (C)	Bio-Salzkartoffeln			
Dessert		Apfel-Quarkcreme (C)	Bio-Obst	Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C)			

