

ESS | **PLAN 01.06. – 05.06.2026**

LEIBNIZ SCHULE

Es kocht für Sie: ESSWERK / Tel. 069/83009786-0

Chicken Wings mit Wedges, dazu süß-sauer Dip

Mexican Salad vegetarisch mit Eisbergsalat, Kidneybohnen, Mais, Joghurtdressing^(g), dazu Taccos

Eipaddybrötchen^(a1,c) Rührei mit Schnittlauch, Tomaten, Gurken und Remouladensauce^(c,i)

Pizza Margherita^(a1,g) mit Tomatensauce und Käse

Pizza Salami^[a1,g,2,3,5] (Schwein) mit Tomatensauce und Käse

Montag, 01.06. I Hacksteak^(a1,c) (Rind und Schwein) mit Zwiebelsauce, Karottengemüse und Salzkartoffeln
II Gemüsenuggets^(a1,a3,c) mit Kräutersauce^(g) und Wedges, zum Nachtisch Obst

Dienstag, 02.06. I Wiener Würstchen^(1,2,3) (Geflügel) mit buntem Nudelsalat^(a1) (Bio Nudeln), dazu Ketchup⁽¹⁾ und zum Nachtisch Obst
II Spaghetti^(a1) (Bio Nudeln) mit Gemüsebolognese^(i,f), dazu Reibekäse^(g)
Zum Nachtisch gesüßter Naturjoghurt (Bio Zucker)

Mittwoch, 03.06. I Dönerteller (Pute) mit Reis (Bio Reis), knackigem Salat und Joghurtsauce^(g)
II Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip^(g) und Karottensalat und Obst

Donnerstag, 04.06. Fronleichnam

Freitag, 05.06. Brückentag



Änderungen vorbehalten

Allergenkennzeichnung:

(a) Glutenhaltiges Getreide: (a1) Weizen, (a2) Roggen, (a3) Gerste, (a4) Hafer, (a5) Dinkel, (a6) Kamut

(b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch incl. Laktose, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid, und Sulfite, (m) Lupine, (n) Weichtiere

(h) Schalenfrüchte: (h1) Mandeln, (h2) Haselnüsse, (h3) Walnüsse, (h4) Cashewnüsse, (h5) Pecannüsse, (h6) Paranüsse, (h7) Pistazien, (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoffen (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Phosphat (6) mit Nitrit Pökelsalz

Verwendung von Reis, Nudeln, Grieß, Cous-Cous, Zucker, Linsen, Soja immer in biologische Qualität



*DE-ÖKO-012 aus EU-/ nicht EU-Landwirtschaft / Kontrollstelle



Wir wünschen guten Appetit! – Ihr ESSWERK