

Speiseplan



Dietrich-Bonhoeffer-Schule
vom 29.04.2024 bis 03.05.2024, 18. KW

Montag



Zartes Hähnchenrahmgeschneitzeltes dazu Rote-Bete-Gemüse zum Probieren und Reis, Obst zum Aufschneiden

Allergene und BE: Hähnchenrahmgeschneitzeltes (8); 0,31 BE / 100g || Rote Bete Gemüse ; 0,8 BE / 100g || Reis, hell gegart ; 3,23 BE / 100g || Obst zum Aufschneiden ; 1 BE / 100g

Am Buffet

Beilagen- und Gemüsebar, Salatbuffet und Dessertauswahl

Donnerstag



Grüne Sauce (Kräuterschmand) mit einem gekochten, bunten Ei dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Dilldressing

Allergene und BE: Eier, bunt und gekocht (4); 0 BE1 / St || Grüne Sauce (8); 0,33 BE / 100g || Salzkartoffeln ; 1,29 BE / 100g || Gurkensalat mit Essig-Öldressing ; 0,14 BE / 100g

Am Buffet

Beilagen- und Gemüsebar, Salatbuffet und Dessertauswahl

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, wie es den Kindern geschmeckt hat.

Speiseplanänderungen vorbehalten. Genannte Stückzahlen sind ungefähre Angaben.

Ihr Speiseplan im Internet: www.biond.de/sp/bonhoeffer-bg



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang. | Inhaltsstoffe und Allergene:
(2a) Gluten-Weizen, (2b) Gluten-Roggen, (2c) Gluten-Gerste, (2d) Gluten-Hafer, (2e) Gluten-Dinkel, (2f) Gluten-Kamut, (3) Krebstiere, (4) Ei, (5) Fisch, (6) Erdnüsse, (7) Soja, (8) Milch/Laktose, (9a) Haselnuss, (9b) Walnuss, (9c) Mandel, (9d) Cashewnuss, (9e) Pistazie, (10) Sellerie, (11) Senf, (12) Sesam, (13) Schwefeldioxid/Sulfide, (14) Lupinen. Bitte beachten: Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein.
Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | DE-ÖKO-007 | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | geniessen@biond.de | Tel. 0561/500 456-10