

Speiseplan



Gesamtschule Delbrück Nordring
vom 29.04.2024 bis 03.05.2024, 18. KW

Montag



Zartes Hähnchenrahmgeschnetzeltes dazu Reis

Allergene und BE: Hähnchenrahmgeschnetzeltes (8);

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Mittwoch

Tag der Arbeit

Donnerstag



Knusprig überbackene Lasagne al Forno (Rind) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne Rinderhack, C&C (8, 10, 2a); 1,57 BE / 100g



Knusprig mit Käse überbackene Gemüselasagne dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne vegetarisch, C&C (8, 10, 2a); 1,56 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Freitag



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

Allergene und BE: Eier, bunt und gekocht (4); 0 BE / 1 St || Grüne Sauce (8); 0,3 BE / 100g || Salzkartoffeln ; 1,28 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

In der kalten Jahreszeit gibt es auch noch eine heiße Suppe!

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/gesamtschule-delbrueck



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