

# Speiseplan



Friedrich Spee Gesamtschule Paderborn  
vom 29.04.2024 bis 03.05.2024, 18. KW

Montag



Zartes Hähnchenrahmgeschnetzeltes dazu Reis

Allergene und BE: Hähnchenrahmgeschnetzeltes (8); Reis, bitte an der Ausgabe erfragen

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Mittwoch

Tag der Arbeit

Donnerstag



Kaiserschmarrn dazu Kirschkompott und Vanillesauce

Allergene und BE: Kaiserschmarrn (4, 8, 2a); 3,33 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, warm (8); 1 BE / 100g ||  
Kirschkompott: Allergene bitte an der Ausgabe erfragen

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

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

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

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: [www.biond.de/sp/spee-paderborn](http://www.biond.de/sp/spee-paderborn)



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](http://www.biond.de/daten/allergene.pdf) | DE-ÖKO-007 | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | [geniessen@biond.de](mailto:geniessen@biond.de) | Tel. 0561/500 456-10