

# Speiseplan



Grundschule Helenental  
vom 29.04.2024 bis 03.05.2024, 18. KW

## Montag



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

Allergene und BE: Hähnchenrahmgeschnetzeltes (8); 0,29 BE / 100g || Rote Bete Gemüse ; 0,8 BE / 100g || Reis, hell gegart ; 3,21 BE / 100g || Obst zum Aufschneiden ; 1 BE / 100g



Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Rote-Bete-Gemüse zum Probieren und Reis, Obst zum Aufschneiden

Allergene und BE: Lupinengeschnetzeltes (14, 8, 2a); 0,43 BE / 100g || Rote Bete Gemüse ; 0,8 BE / 100g || Reis, hell gegart ; 3,21 BE / 100g || Obst zum Aufschneiden ; 1 BE / 100g

## Dienstag



Minestrone (Tomaten-Gemüsesuppe) mit Nudeln dazu Ciabatta (italienisches Weißbrot), Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanillesauce zum Nachtisch

Allergene und BE: Italienische Minestrone (10); 0,24 BE / 100g || Suppennudeln, gegart (2a); 2,22 BE / 100g || Erdbeer-Rhabarberkompott ; 0,62 BE / 100g || Ciabattascheiben (2a); 4 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, kalt (8); 1 BE / 100g

## Mittwoch

Tag der Arbeit

## Donnerstag



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

Allergene und BE: Eier, bunt und gekocht (4); 0 BE / St || Grüne Sauce (8); 0,3 BE / 100g || Salzkartoffeln ; 1,32 BE / 100g || Gurkensalat mit Essig-Öldressing ; 0,14 BE / 100g

## Freitag



Schaschlikgulasch (Pute) dazu Bulgur und Blattsalat

Allergene und BE: Schaschlikgulasch von der Pute (11.); 0,53 BE / 100g || Bulgur (2a); 2 BE / 100g || Blattsalat mit Möhrenstreifen ; 0 BE / 100g || Joghurt-Kräuter-Dressing (8); 0,5 BE / 100g



Falafeltaler dazu Tomatensugo, Bulgur und Blattsalat

Allergene und BE: Falafel Patty Demeter (2a); 2,22 BE / 100g || Tomatensugo ; 0,44 BE / 100g || Bulgur (2a); 2 BE / 100g || Blattsalat mit Möhrenstreifen ; 0 BE / 100g || Joghurt-Kräuter-Dressing (8); 0,5 BE / 100g

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

Speiseplanänderungen vorbehalten. Genannte Stückzahlen sind ungefähre Angaben.

Ihr Speiseplan im Internet: <https://www.biond.de/sp/helenental>



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