

Speiseplan



IGS Kastell Wiesbaden
vom 22.04.2024 bis 26.04.2024, 17. KW

Montag



Fischfilet (Wildfang) mit Cornflakes-Käsekruste dazu Tomatensauce und Reis oder einer anderen Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Mexican Baked Fisch (Auflauf) (8, 5); 0,42 BE / 100g || Tomatensauce : 0,44 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Dienstag



Hackbällchen (Geflügel) dazu Jägerrahmsauce, Blumenkohlgemüse mit Semmelbröselkruste, Beilage nach Wahl und Salat

Allergene und BE: Hackbällchen (Geflügel) 3 St. à 35g (4, 11, 2a); 0,8 BE / 100g || Jägerrahmsauce (8, 10); 0,4 BE / 100g || Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln (8, 2a); 0,33 BE / 100g



Veggie Bällchen dazu helle Rahmsauce, Blumenkohlgemüse mit Semmelbröselkruste, Beilage nach Wahl und Salat

Allergene und BE: Linsen-Hirse-Bällchen ca. 20g (2d, 2a); 1,88 BE / 100g || Rahmsauce (8); 0,4 BE / 100g || Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln (8, 2a); 0,33 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Mittwoch



Käse-Lauchrahmsuppe dazu eine Scheibe Sonnenblumenbrot

Allergene und BE: Käse-Lauchrahmsuppe (8, 10); 0,56 BE / 100g || Brotscheibe Gut Kragenhof (2b); 0,9 BE / Port.

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Donnerstag



Reibekuchen süß mit Apfelmus oder herzhaft mit Champignons in Sahnesauce

Allergene und BE: Kartoffelpuffer (4, 2a); 1,05 BE / 2 St || Apfelmus : 1,3 BE / 100g || Feine Champignons in Sahnesauce (8); 0,2 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Freitag



Zartes Hähnchenrahmgescnetzeltes dazu Rote-Bete-Gemüse zum Probieren und eine Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Hähnchenrahmgescnetzeltes (8); 0,31 BE / 100g || Rote Bete Gemüse : 0,8 BE / 100g



Veggie-Gescnetzeltes in Rahmsauce dazu Rote-Bete-Gemüse zum Probieren und eine Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Lupinengescnetzeltes (14, 8, 2a); 0,42 BE / 100g || Rote Bete Gemüse : 0,8 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, 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/igs-kastell



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