

# Speiseplan



Köln Schiller & EvT  
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

verschiedene Salate, Pasta und Saucen, Pizza und 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

verschiedene Salate, Pasta und Saucen, Pizza und 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

verschiedene Salate, Pasta und Saucen, Pizza und 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

verschiedene Salate, Pasta und Saucen, Pizza und 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

verschiedene Salate, Pasta und Saucen, Pizza und Dessert

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.  
Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: [www.biond.de/sp/evt-schiller-koeln](http://www.biond.de/sp/evt-schiller-koeln)



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