

Speiseplan



Melanchthon Schule Steinatal
vom 29.04.2024 bis 03.05.2024, 18. KW

Montag



Kaiserschmarrn dazu Erdbeer-Rhabarberkompott und Vanillesauce

Allergene und BE: Kaiserschmarrn (4, 8, 2a): 3,33 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, warm (8): 1 BE / 100g || Erdbeer-Rhabarberkompott ; 0,57 BE / 100g

Am Buffet

Wok, Pizza und Snack, Nudelbar, Salatbuffet und Dessertbar

Dienstag



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

Wok, Pizza und Snack, Nudelbar, Salatbuffet und Dessertbar

Mittwoch

Tag der Arbeit

Donnerstag



Kartoffelgnocchi dazu Tomatensauce und geriebenen Käse dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Tomatensauce ; 0,4 BE / 100g || Kartoffel-Gnocchi geschwenkt (2a): 2,25 BE / 100g || Käse, gerieben (8): 0 BE / 100g

Am Buffet

Wok, Pizza und Snack, Nudelbar, Salatbuffet und Dessertbar

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.
Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/melanchthon-schule-steinatal



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