

Speiseplan



Reformschule
vom 22.04.2024 bis 26.04.2024, 17. KW

Montag


 Kartoffelgratin dazu Kürbisgemüse

Allergene bitte an der Ausgabe erfragen

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar 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

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar 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 BE1 / Port.

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar 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

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

Freitag

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

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



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

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

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und 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/reformschule



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