

Speiseplan



St. Leonhard Gymnasium Aachen
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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

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



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