

Speiseplan



St. Leonhard Gymnasium Aachen
vom 29.04.2024 bis 03.05.2024, 18. KW

Montag



Knusprig überbackene Lasagne al Forno (Rind) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne Rinderhack, C&C (8, 10, 2a); 1,57 BE / 100g



Knusprig mit Käse überbackene Gemüselasagne dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne vegetarisch, C&C (8, 10, 2a); 1,56 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Mittwoch

Tag der Arbeit

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Donnerstag



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

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