

Speiseplan



Steinwaldschule
vom 29.04.2024 bis 03.05.2024, 18. KW

Montag



Hackbällchen (Geflügel) dazu Jägerrahmsauce, 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, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Mittwoch

Tag der Arbeit

Donnerstag



Kartoffelgnocchi dazu Sauce nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Kartoffel-Gnocchi geschwenkt (2a); 2,25 BE / 100g || Sauce (Allergene bitte an der Ausgabe erfragen)

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks 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/steinwaldschule



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