

# Speiseplan



IGS Kastell Wiesbaden  
vom 27.05.2024 bis 31.05.2024, 22. KW

## Montag



Cremiger Milchreis mit warmen oder kaltem Kirschkompott je nach Wetterlage dazu wer mag Zimt und Zucker

Allergene und BE: Milchreis (8); 1,48 BE / 100g || Heiße Kirschen; 1,25 BE / 100g || Zimt und Zucker; 8 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

## Dienstag



Geflügelfrikassee mit Gemüseeinlage dazu wahlweise Vollkornreis oder hellen Reis und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Rahmfrikassee vom Geflügel (8, 10); 0,38 BE / 100g || Vollkornreis, gegart; 3,17 BE / 100g || Reis, hell gegart; 3,17 BE / 100g



Gemüsefrikassee dazu wahlweise Vollkornreis oder hellen Reis und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Gemüsefrikassee (8); 0,38 BE / 100g || Vollkornreis, gegart; 3,17 BE / 100g || Reis, hell gegart; 3,17 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

## Mittwoch



Zwei hausgemachte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu wahlweise Kräuterquarkdipp oder Möhren-Spargelragout und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Kartoffeltasche mit Frischkäse, 30 St. (4, 8, 2a); 1,69 BE / 100g || Kräuterquark, C&C (8); 0,3 BE / 100g || Spargel-Karottenragout (8); 0,43 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

## Donnerstag

Fronleichnam

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

## Freitag



Bratwurst (Gelfügel) mit Ketchup oder Senf dazu Erbsengemüse, Kartoffelbrei und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Bratwurst, Geflügel (11.); 0 BE / 1 St || Erbsengemüse (8, 10); 1 BE / 100g || Kartoffelbrei (8); 1,1 BE / 100g || Ketchup; 2 BE / 100g || Senf (11); 0,5 BE / 100g



Bratwurst (vegetarisch) mit Ketchup oder Senf dazu Erbsengemüse, Kartoffelbrei und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Bratwurst, Tofu (62g/St.) (7, 2a); 0 BE / 100g || Erbsengemüse (8, 10); 1 BE / 100g || Kartoffelbrei (8); 1,1 BE / 100g || Ketchup; 2 BE / 100g || Senf (11); 0,5 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, 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/igs-kastell](http://www.biond.de/sp/igs-kastell)



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](http://www.biond.de/daten/allergene.pdf) | DE-ÖKO-007 | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | [geniessen@biond.de](mailto:geniessen@biond.de) | Tel. 0561/500 456-10