

Speiseplan



IGS Kastell Wiesbaden
vom 10.06.2024 bis 14.06.2024, 24. KW

Montag



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

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Dienstag



Döner (Geflügel) zum selber Bauen oder Döner-Teller mit Reis

Allergene und BE: Gyros vom Hähnchen; 0,17 BE / 100g || Tzatziki, C&C (8); 0,43 BE / 100g || Fladenbrot 1/4 (12, 2a); 4 BE1 / Port. || Weißkrautsalat, klassisch; 0,33 BE / 100g || Rotkrautsalat, klassisch; 0,33 BE / 100g



Veggie-Döner im Fladenbrot mit Hirtenkäse und Joghurt-Dipp oder als Döner-Teller mit Reis

Allergene und BE: Hirtenkäse, Trakaya (8); 0 BE / 100g || Lupinengyros (14, 2a); 0,6 BE / 100g || Joghurt-Dipp (8); 0,43 BE / 100g || Weißkrautsalat, klassisch; 0,33 BE / 100g || Rotkrautsalat, klassisch; 0,33 BE / 100g || Fladenbrot 1/4 (12, 2a); 4 BE1 / Port.

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Mittwoch



Kaiserschmarrn dazu Erdbeer-Rhabarberkompott und Vanillesauce

Allergene und BE: Kaiserschmarrn (4, 8, 2a); 3,33 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, warm (8); 1 BE / 100g || Erdbeer-Rhabarberkompott; 0,57 BE / 100g



Linsensuppe dazu eine Scheibe Sonnenblumenbrot

Allergene und BE: Linsensuppe mit Balsamico (10, 11); 0,65 BE / 100g || Brotscheibe Gut Kragenhof (2b); 0,9 BE1 / Port.

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Donnerstag



Wiener Würstchen (Geflügel) dazu einen Klecks Ketchup, Broccoligemüse und Kartoffelbrei

Allergene und BE: Wiener, Geflügel; 0 BE / 1 St || Broccoligemüse (8); 0,25 BE / 100g || Kartoffelbrei (8); 1,1 BE / 100g || Ketchup; 2 BE / 100g



Wiener Würstchen (vegetarisch) dazu einen Klecks Ketchup, Broccoligemüse und Kartoffelbrei

Allergene und BE: Wiener, Tofu (7, 2d, 2a); 0,4 BE / 1 St || Broccoligemüse (8); 0,25 BE / 100g || Kartoffelbrei (8); 1,1 BE / 100g || Ketchup; 2 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Freitag



Kartoffelgratin dazu zum Probieren Rote-Bete-Gemüse und/ oder mit Salat vom Buffet

Allergene und BE: Kartoffelgratin (8); 0,9 BE / 100g || Rote Bete Gemüse; 0,8 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



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