

Speiseplan



IGS Kastell Wiesbaden
vom 17.06.2024 bis 21.06.2024, 25. KW

Montag



Lasagnesuppe, vegetarisch dazu ofenfrisches Baguette und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagnesuppe, vegetarisch (10, 2a); 0,4 BE / 100g || Brötchen, Baguette- (2a, 2e); 4 BE / 1 St

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Dienstag



Reibekuchen süß mit Apfelmus oder herzhaft mit Champignons in Sahnesauce

Allergene und BE: Kartoffelpuffer (4, 2a); 1,05 BE / 1 St || Apfelmus; 1,3 BE / 100g || Feine Champignons in Sahnesauce (8); 0,2 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Mittwoch



Zartes Hähnchenrahmgeschnetzeltes dazu Rote-Bete-Gemüse zum Probieren und eine Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Hähnchenrahmgeschnetzeltes (8); 0,31 BE / 100g || Rote Bete Gemüse ; 0,8 BE / 100g



Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Rote-Bete-Gemüse zum Probieren und eine Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Lupinengeschnetzeltes (14, 8, 2a); 0,42 BE / 100g || Rote Bete Gemüse ; 0,8 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Donnerstag



Gemüse-Lachs (Wildfang)-Curry mit Beilage nach Wahl dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Gemüse-Lachs-Curry (8, 11, 5); 0,38 BE / 100g



Gefüllter Zucchini (vegetarisch) mit Käse überbacken dazu Tomatensauce, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Zucchini, halbiert, ausgehöhlt ; 0,2 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,44 BE / 100g || Linsen-Gemüsefüllung ; 1 BE / 100g || Käse, gerieben (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Wok, Dessert

Freitag



Moussakka (Kartoffelschichtauflauf mit Rinderhack) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Moussakka, klassisch C&C (8, 10); 0,8 BE / 100g



Moussakka (Kartoffelschichtauflauf mit Tomaten und Auberginen) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Moussakka, vegetarisch C&C (8, 10); 0,85 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. Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. DE ÖKO 007

Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | geniessen@biond.de | Tel. 0561/500 456-10