

# Speiseplan



Martinus-Weißliliengasse  
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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

## Freitag



Bunter Tag - Für jeden etwas dabei!

Allergene bitte an der Ausgabe erfragen

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

In der kalten Jahreszeit gibt es auch noch eine leckere Suppe!  
Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.  
Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: [www.biond.de/sp/martinus-wlg/](http://www.biond.de/sp/martinus-wlg/)



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