


Speiseplan




Hugo Junkers Realschule Aachen
vom 09.12.2024 bis 13.12.2024, 50. KW

Montag

 Kartoffelgnocchi dazu Tomatensauce und geriebenen Käse dazu Salat vom Buffet
Allergene und BE: Tomatensauce : 0,4 BE / 100g || Kartoffel-Gnocchi geschwenkt (2a); 2,25 BE / 100g || Käse, gerieben (8); 0 BE / 100g

Am Buffet Salatbuffet, Beilagenbar und Dessert


Mittwoch


 Köttbullar (Geflügel) mit hellbrauner Sauce dazu Broccoligemüse und Beilage nach Wahl
Allergene und BE: Köttbullar Geflügel 80 St. á 35g (11, 2d, 2a); 0,53 BE / 100g || Hellbraune Sauce (8, 10); 0,33 BE / 100g || Broccoligemüse (8); 0,29 BE / 100g

 Vegetarische Bällchen mit Tomatendipp dazu Broccoligemüse und Beilage nach Wahl
Allergene und BE: Linsen-Hirse-Bällchen ca. 20g (2d, 2a); 1,83 BE / 100g || Tomatendipp; 1,2 BE / 100g || Broccoligemüse (8); 0,29 BE / 100g

Am Buffet Salatbuffet, Beilagenbar und Dessert

Donnerstag

 Kaiserschmarrn dazu Bratapfelkompott und Vanillesauce
Allergene und BE: Kaiserschmarrn (4, 8, 2a); 3,33 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, warm (8); 1 BE / 100g || Bratapfelkompott; 1,14 BE / 100g

Am Buffet  Salatbuffet, Beilagenbar und Dessert

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.
Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: <https://www.biond.de/sp/hjs-ac>



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