

Speiseplan

biond

ESSEN FÜRS LEBEN



Dietrich-Bonhoeffer-Schule
vom 08.05.2023 bis 12.05.2023, 19. KW

Montag



Kartoffelgnocchi dazu Käserahmsauce und geriebenen Käse dazu Möhrensalat

Allergene und BE: Käserahmsauce (8, 10): 0,44 BE / 100g || Kartoffel-Gnocchi in Butter geschwenkt (8, 2a): 2,22 BE / 100g || Karottensalat ; 0,5 BE / 100g || Käse, gerieben (8): 0 BE / 100g

Am Buffet

Beilagen- und Gemüsebar, Salatbuffet und Dessertauswahl

Mittwoch



Würstchengulasch dazu Hörnchennudeln und gemischten Salat

Allergene und BE: Würstchengulasch, vegetarisch (7, 2a): 0,54 BE / 100g || Hörnchennudeln, gegart pasteurisiert (2a): 2,53 BE / 100g || Vinaigrette (11): 0,5 BE / 100g || Salat, gemischt ; 0,2 BE / 100g

Am Buffet

Beilagen- und Gemüsebar, Salatbuffet und Dessertauswahl

Donnerstag



Backfisch (Wildfang) dazu leckere Remoulade, Butterkartöffelchen und Krautsalat mit roter Paprika

Allergene und BE: Backfisch (4, 5, 2a): 0,5 BE / 100g || Remouladensauce (4, 8, 11): 0,5 BE / 100g || Butterkartöffelchen (8): 1,24 BE / 100g || Weißkrautsalat, klassisch mit Paprika ; 0,6 BE / 100g

Am Buffet

Beilagen- und Gemüsebar, Salatbuffet und Dessertauswahl

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, wie es den Kindern geschmeckt hat.

Speiseplanänderungen vorbehalten. Genannte Stückzahlen sind ungefähre Angaben.

Ihr Speiseplan im Internet: www.biond.de/sp/bonhoeffer-bg



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.
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