

# Speiseplan

**biond**

ESSEN FÜRS LEBEN

Reformschule  
vom 13.03.2023 bis 17.03.2023, 11. KW

## Montag



Currywurst (Geflügel) dazu Kartoffel-Wedges und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Bratwurst, Geflügel (11, ); 0 BE / 1 St || Currysauce (11); 1,5 BE / 100g || Kartoffelwedges ; 1,2 BE / 100g



Currywurst vegetarisch dazu Kartoffel-Wedges und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Bratwurst, Tofu (62g/St.) (7, 2a); 0 BE / 100g || Currysauce (11); 1,5 BE / 100g || Kartoffelwedges ; 1,2 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

## Dienstag



Hausgemachte Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln dazu ein kleines Brötchen nach Wahl

Allergene und BE: Hühnersuppe mit Julienne (10, ); 0,17 BE / 100g || Suppenmuschel-Nudeln (2a); 2,25 BE / 100g || Brötchen, Mini-, gemischt (12, 2d, 2b, 2a, 2c); 1,7 BE / 1 St



Hausgemachte Gemüsesuppe mit Nudeln dazu ein kleines Brötchen nach Wahl

Allergene und BE: Gemüsesuppe mit Julienne (8, 10); 0,22 BE / 100g || Suppenmuschel-Nudeln (2a); 2,25 BE / 100g || Brötchen, Mini-, gemischt (12, 2d, 2b, 2a, 2c); 1,7 BE / 1 St

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

## Mittwoch



Bunter Tag - Für Jeden etwas dabei

Allergene bitte an der Ausgabe erfragen

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

## Donnerstag



Bunt gefärbtes Ei zum selber Pellen mit Kräuterquark und Salzkartoffeln dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Eier, bunt und gekocht (4); 0 BE / 1 St || Kräuterquark, C&C (8); 0,29 BE / 100g || Salzkartoffeln ; 1,27 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

## Freitag



Wildlachswürfel (Wildfang) in Blattspinat-Sahnesauce dazu Reis oder eine andere Beilage nach Wahl dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Wildlachswürfel in Blattspinat-Sahnes (8, 10, 5); 0,23 BE / 100g



Blattspinat-Käsesauce mit getrockneten Tomaten dazu Reis oder eine andere Beilage nach Wahl dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Blattspinat-Käsesauce mit getr. Tomaten (8, 10); 0,38 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt

In der kalten Jahreszeit gibt es auch noch eine heiße Suppe.

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: [www.biond.de/sp/reformschule](http://www.biond.de/sp/reformschule)



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang. | Inhaltsstoffe und Allergene: (1) Schwein, (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. Nitrite werden nicht deklariert. Alle Allergene können 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