

Speiseplan

biond

Essen fürs Leben

Montag



Hamburger zum selber Bauen dazu Kartoffel-Wedges und Salat vom Buffet

Allergene: Hamburger (2, 4, 8, 10) / Hamburgersauce (4, 8, 11) / Kartoffelwedges / Ketchup / Burgerbrötchen, (2, 7)



Veggie-Burger zum selber Bauen dazu Kartoffel-Wedges und Salat vom Buffet

Allergene: Gemüseburger (2, 4, 8, 10) / Hamburgersauce (4, 8, 11) / Kartoffelwedges / Burgerbrötchen (2, 7)

Wok

Junger Mangold in Tomatensauce dazu Pennenudeln

Salatbuffet

6 verschiedene Rohkostsalate der Saison vom regionalen Bio-Bauern

Nudelbar

Spaghetti oder Penne dazu Schinkensauce oder Gemüsebolognese

Snack

Pizza Hawaii oder Pizza Margherita mit frischen Tomaten

Dessert

Karamellpudding

Dienstag



Kartoffel-Zucchini-Gratin mit Tomatenpesto und Hirtenkäse überbacken dazu Salat vom Buffet

Allergene: Zucchini-Kartoffelauflauf, C&C (8)

Wok

Türkische Gemüsepfanne mit Rinderhack dazu Vollkornreis

Salatbuffet

6 verschiedene Rohkostsalate der Saison vom regionalen Bio-Bauern

Nudelbar

Spirelli oder Vollkornspirelli dazu Broccolicremesauce oder Schinken-Käse-Sauce

Snack

Elsässer Zwiebelkuchen

Infused Water

kühles Wasser mit Gurke & Ingwer

Mittwoch



Back-Hähnchenkeule Wiener Art dazu Barbecue-Tomatendipp, eine Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene: Back-Hähnchenoberkeule, Wiener Art (2, 4) / Tomatendipp Barbecue (2, 7, 11) / Ketchup



Kohlrabischnitzel dazu Barbecue-Tomatendipp, eine Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene: Kohlrabi-Schnitzel, 100g/20 St im BT (2, 4) / Tomatendipp Barbecue (2, 7, 11) / Ketchup

Wok

Gemüsepfanne vom Wochenmarkt dazu Kartoffelgnocchi

Salatbuffet

6 verschiedene Rohkostsalate der Saison vom regionalen Bio-Bauern

Nudelbar

Spaghetti oder Vollkornspirelli dazu Bolognesesauce (Rind) oder Käsesauce

Snack

Pizza Bolognese oder Pizza Margherita mit frischen Tomaten

Dessert

Erdbeer-Rhabarberkompott



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Einzige Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang.

Inhaltsstoffe u. Allergene: (1) Schwein (2) Gluten (3) Krebstiere (4) Ei (5) Fisch (6) Erdnüsse (7) Soja (8) Milch / Laktose (9) Nüsse (10) Sellerie (11) Senf (12) Sesam (13) Schwefeldioxid/Sulfide (14) Lupinen. Nitrite werden bislang noch nicht deklariert. Alle Allergene können in Spuren enthalten sein. Detaillierte Informationen erhalten Sie unter: 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

Donnerstag



Backfisch (konv. Wildfang) dazu leckere Remoulade, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Allergene: Backfisch (2, 4, 5) / Remouladensauce (4, 8, 11) / Kartoffeln, gegart



Milchreis mit Pfirsichkompott dazu Zimt und Zucker und Salat vom Buffet

Allergene: Milchreis (8) / Pfirsichkompott / Zimt und Zucker

Wok
Salatbuffet
Nudelbar
Snack
Infused Water

Junger Spitzkohl in Käsesauce dazu Pennenudeln
6 verschiedene Rohkostsalate der Saison vom regionalen Bio-Bauern
Rigatonelli oder Spirelli dazu Pestorahmsauce oder Tomatensauce
Pizza Champignon oder Pizza Margherita mit Mais und frischen Tomaten
kühles Wasser mit Orange

Freitag



Reibekuchen mit Apfelmus oder herzhaft mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu Salat vom Buffet

Allergene: Kartoffelpuffer, TK / Apfelmus / Champignons in Sahnesauce (8)

Wok
Salatbuffet
Nudelbar
Snack
Dessert

Zucchini in Zitronensauce dazu Vollkornreis
6 verschiedene Rohkostsalate der Saison vom regionalen Bio-Bauern
Penne oder Spaghetti dazu Tomatensauce mit Speck oder Käse-Erbsensauce
Pfannkuchen mit Spinat gefüllt & mit Käse überbacken
Rote Grütze mit Vanillesauce



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Einzige Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang.

Inhaltsstoffe u. Allergene: (1) Schwein (2) Gluten (3) Krebstiere (4) Ei (5) Fisch (6) Erdnüsse (7) Soja (8) Milch / Laktose (9) Nüsse (10) Sellerie (11) Senf (12) Sesam (13) Schwefeldioxid/Sulfide (14) Lupinen. Nitrite werden bislang noch nicht deklariert. Alle Allergene können in Spuren enthalten sein. Detaillierte Informationen erhalten Sie unter: 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