

Speiseplan



Ernst-Reuter-Schule

vom 10.08.2026 bis 14.08.2026, 33. KW

Montag



Mild gewürztes Chili con Carne dazu Reis und Gurkensalat

Allergene und BE: Chili con Carne C&C (10); 0,57 BE / 100g || Reis, hell gegart ; 3,21 BE / 100g || Gurkensalat (8); 0,29 BE / 100g



Mild gewürztes Chili sin Carne dazu Reis und Gurkensalat

Allergene und BE: Chili sin Carne (10, 2e); 1,29 BE / 100g || Reis, hell gegart ; 3,21 BE / 100g || Gurkensalat (8); 0,29 BE / 100g

Dienstag



Knusprig überbackenes Kartoffelgratin dazu Ofengemüse, kleiner Milchreis mit Zimt und Zucker zum Nachtisch

Allergene und BE: Kartoffelgratin C&H (8); 0,91 BE / 100g || Ofengemüse C&H ; 0,25 BE / 100g || Milchreis C&H (8); 1,44 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g

Mittwoch



Kartoffelcremesuppe mit Würstchen (Geflügel) dazu Baguette und Pflaumencrumble mit Vanillesauce zum Nachtisch

Allergene und BE: Kartoffelcremesuppe mit Würstchen (8, 10,); 0,52 BE / 100g || Pflaumencrumble C&H (8, 2d, 2a, 9c); 2,5 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, warm C&H (8); 1 BE / 100g || Baguettescheiben (2a); 4 BE / 100g



Kartoffelcremesuppe dazu Baguette und Pflaumencrumble mit Vanillesauce zum Nachtisch

Allergene und BE: Kartoffelcremesuppe (8, 10); 0,68 BE / 100g || Pflaumencrumble C&H (8, 2d, 2a, 9c); 2,5 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, warm C&H (8); 1 BE / 100g || Baguettescheiben (2a); 4 BE / 100g

Donnerstag



Nudeln dazu Pestosahnesauce mit Frischkäse, geriebenen Käse und gemischtem Salat mit Joghurt-Schmand-Vinaigrette

Allergene und BE: Pestosahnesauce mit Frischkäse (8, 9c); 0,33 BE / 100g || Spiralen, gegart (2a); 3,35 BE / 100g || Salat, gemischt ; 0,25 BE / 100g || Joghurt-Schmand-Vinaigrette (8, 11); 0,5 BE / 100g || Käse, gerieben (8); 0 BE / 100g

Freitag



Sechs kleine Rösti-Taler dazu Sourcream mit Schnittlauch und Apfel-Möhrenrohkost

Allergene und BE: Sour Cream mit Schnittlauch (8); 0,4 BE / 100g || Apfel-Möhren-Rohkost ; 0,6 BE / 100g || Rösti-Taler ; 1,89 BE / 100g

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/ernst-reuter-schule



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. DE ÖKO 007
Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | geniessen@biond.de | Tel. 0561/500 456-10