

Speiseplan



IGS Kastell Wiesbaden
vom 10.08.2026 bis 14.08.2026, 33. KW

Montag Mensa geschlossen

Dienstag  Arancini, italienische Reiskugeln mit Tomatenragout und Salat vom Buffet
Allergene und BE: Arancini, vegetarisch, 30 St./BT (8); 2 BE / 100g || Tomatenragout ; 0,3 BE / 100g

Am Buffet Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Mittwoch  Knusprig überbackenes Kartoffelgratin dazu Ofengemüse und/ oder mit Salat vom Buffet
Allergene und BE: Kartoffelgratin C&C (8, 10); 0,9 BE / 100g || Ofengemüse C&C ; 0,25 BE / 100g

Am Buffet Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Donnerstag  Chili con Carne (Rind) dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet
Allergene und BE: Chili con Carne C&C (10); 0,54 BE / 100g

 Chili sin Carne dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet
Allergene und BE: Chili sin Carne (10, 2e); 1,31 BE / 100g

Am Buffet Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Freitag Mensa geschlossen

In der kalten Jahreszeit gibt es auch noch eine heiße Suppe.
Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.
Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/igs-kastell



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