

Speiseplan



Pestalozzischule Raunheim

vom 10.08.2026 bis 14.08.2026, 33. KW

Montag



Kartoffelcremesuppe mit Würstchen (Geflügel) dazu ein Brötchen nach

Wahl

Allergene und BE: Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage (8, 10,); 0,5 BE / 100g || Brötchen, Mini-Mischkiste Demeter (12, 2d, 2b, 2a, 2c); 4 BE / 100g



Kartoffelcremesuppe mit Würstchen (vegetarisch) dazu ein Brötchen nach Wahl

Allergene und BE: Kartoffelcremesuppe mit Wurst, veg. (8, 10, 7, 2d, 2a); 0,65 BE / 100g || Brötchen, Mini-Mischkiste Demeter (12, 2d, 2b, 2a, 2c); 4 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Freitag



Zucker-Maiskolben mit zerlassener Butter, Kartoffelwedges und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Zucker-Maiskolben 24 St á 100g ; 1,3 BE / 100g || Butter (8); 0 BE / 100g || Kartoffelwedges, vorgegart ; 1,22 BE / 100g



Rösti-Taler dazu Sourcream mit Schnittlauch und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Rösti-Taler ; 1,93 BE / 100g || Sour Cream mit Schnittlauch (8); 0,4 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

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

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/pestalozzischule-raunheim



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