

Speiseplan



Schulzentrum 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

In der kalten Jahreszeit gibt es auch noch eine leckere Suppe!

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

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