



DEIN BIO-SPEISEPLAN

Wilhelm-Bracke Gesamtschule



Woche 33, 10.08. – 14.08.2026

MENÜ	MAHLZEIT 1	MAHLZEIT 2	MAHLZEIT 3	SONDERKOST: Glutenarm und Lactosefrei*
MO	Sommerferien			
DI	Sommerferien			
MI	Sommerferien			

Seite 1/2

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 (kann Gräten enthalten), (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. Bitte beachten: Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. * **Sonderkost:** Hergestellt ohne Laktose, kann aber Milcheiweiß enthalten (Allergen Nr. 8). Glutenfreie Zutaten, Spuren trotzdem möglich. Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | DE-ÖKO-007 | Biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | empfang@biond.de



DEIN BIO-SPEISEPLAN

Wilhelm-Bracke Gesamtschule



Woche 33, 10.08. – 14.08.2026

MENÜ	MAHLZEIT 1	MAHLZEIT 2	MAHLZEIT 3	SONDERKOST: Glutenarm und Lactosefrei*
DO	Chili con Carne (Rind) dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet Allergene: Chili con Carne C&C (10);	Chili sin Carne dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet Allergene: Chili sin Carne (10, 2e);	Pasta dazu Käsesauce, geriebenem Käse und Salat vom Buffet Allergene: Käsesauce (8, 10); Pasta Penne 2,5 kg (2a); Käse gerieben (8);	Glutenfreie Nudeln dazu Tomatensauce und Salat vom Buffet Allergene: Tomatensauce; Reis-Mais-Nudeln
FR	Zucker-Maiskolben mit zerlassener Butter, Kartoffelwedges und Salat vom Buffet Allergene: Zucker-Maiskolben; Butter (8); Kartoffelwedges;	Rösti-Taler dazu Sourcream mit Schnittlauch und Salat vom Buffet Allergene: Rösti-Taler; Sour Cream mit Schnittlauch (8);	Maiscremesuppe dazu eine Scheibe Toastbrot Allergene: Maissuppe, amerikanisch (8); Toastbrot Vollkorn (8, 2a);	Zucker-Maiskolben, Kartoffelwedges, Tomatendipp und Salat vom Buffet Allergene: Zucker-Maiskolben; Tomatendipp; Kartoffelwedges;

Seite 2/2

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 (kann Gräten enthalten), (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. Bitte beachten: Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. * **Sonderkost:** Hergestellt ohne Laktose, kann aber Milcheiweiß enthalten (Allergen Nr. 8). Glutenfreie Zutaten, Spuren trotzdem möglich. Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | DE-ÖKO-007 | Biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | empfang@biond.de