



DEIN BIO-SPEISEPLAN

Wilhelm-Bracke Gesamtschule



Woche 34, 17.08. – 21.08.2026

MENÜ	MAHLZEIT 1	MAHLZEIT 2	MAHLZEIT 3	SONDERKOST: Glutenarm und Lactosefrei*
MO	Überbackene Käseknöpfe dazu Röstzwiebeln, Möhrengemüse und/ oder Salat vom Buffet Allergene: Käseknöpfe C&C (4, 8, 2a); Möhrengemüse (8); Röstzwiebeln, knusprige;	Vegetarische Bartröllchen nach Czevapcici-Art mit Tomatendipp dazu Reis und Erbsen- Maisgemüse Allergene: Vegetarische Bartröllchen Czevapcici Art (4, 8, 2a, 2e); Tomatendipp; Erbsen TK; Mais TK;		Glutenfreie Nudeln dazu Tomatensauce und Salat vom Buffet Allergene: Tomatensauce; Reis-Mais-Nudeln;
DI	Backfisch (Wildfang) dazu Remouladensauce, Butterkartöffelchen und Salat vom Buffet Allergene: Backfisch (4, 5, 2a); Remouladensauce (4, 8, 11); Butterkartöffelchen C&C (8);	Vischtaler (vegetarisch) dazu Tomatensauce oder Remouladensauce, Butterkartöffelchen und Salat vom Buffet Allergene: Vischburger (2a); Tomatensauce; Butterkartöffelchen C&C (8); Remouladensauce (4, 8, 11);	Spaghetti dazu Sauce Bolognese mit Rinderhack, geriebenem Käse und Salat vom Buffet Allergene: Sauce Bolognese mit Rinderhack (10); Pasta Spaghetti (2a); Käse gerieben (8);	Seelachs (Wildfang) mit Tomatendipp dazu Kartoffelchen und Salat vom Buffet Allergene: Seelachs, TK (5); Tomatendipp; Risolée-Kartoffeln;
MI	Knusprig überbackene Lasagne al Forno (Rind) dazu Salat vom Buffet Allergene: Lasagne al Forno C&C (8, 10, 2a);	Knusprig mit Käse überbackene Gemüselasagne dazu Salat vom Buffet Allergene: Lasagne vegetarisch, C&C (8, 10, 2a);	Eier-Spätzle mit Käsesauce dazu Kaisergemüse Allergene: Spätzle frisch mit Ei 2,5 Kg (4, 2a); Käsesauce (8, 10); Kaisergemüse TK;	Knusprig überbackene Lasagne al Forno (Rind) dazu Salat vom Buffet Allergene: Lasagne al Forno C&C (8, 10);

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 34, 17.08. – 21.08.2026

MENÜ	MAHLZEIT 1	MAHLZEIT 2	MAHLZEIT 3	SONDERKOST: Glutenarm und Lactosefrei*
DO	Süße Schupfnudeln dazu Apfelmus und Zimt und Zucker Allergene: Schupfnudeln, Frisch mit Ei (4, 2a); Apfelmus; Zimt und Zucker;	Italienische Minestrone (Tomaten-Gemüsesuppe) mit Nudeln dazu Ciabatta (italienisches Weißbrot) Allergene: Italienische Minestrone (10); Suppennudeln (2a); Ciabatta (2a);	Chili sin Carne dazu Reis und Salat vom Buffet Allergene: Chili sin Carne (10, 2e); Reis;	Crispy Chickintaler (vegan) mit Barbecuedipp dazu Reis und Salat vom Buffet Allergene: Crispy Chickin Burger, vegan 90g (11); Tomatendipp Barbecue (11, 7); Reis;
FR	Currywurst (Geflügel) dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet Allergene: Bratwurst (Geflügel) (11); Currysauce (11); Bratkartoffeln;	Currywurst (vegetarisch) dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet Allergene: Tofu Würstchen (7, 2a); Currysauce (11); Bratkartoffeln;	Ungarische Gulaschsuppe dazu Toastbrot Allergene: Ungarische Gulaschsuppe (10); Toastbrot Vollkorn (8, 2a);	Deftige Erbsensuppe dazu ein glutenfreies Toastbrot Allergene: Deftige Erbsensuppe (10); Reis-Toast;

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