

Speiseplan



Carl-Schomburg-Schule

vom 24.08.2026 bis 28.08.2026, 35. KW

Montag



Zartes Hähnchenrahmgeschnetzeltes dazu Reis und Erbsengemüse

Allergene und BE: Hähnchenrahmgeschnetzeltes (8); 0,29 BE / 100g || Erbsengemüse (8, 10); 1 BE / 100g || Reis, hell gegart; 3,21 BE / 100g



Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Reis und Erbsengemüse

Allergene und BE: Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce (14, 8, 2a); 0,43 BE / 100g || Erbsengemüse (8, 10); 1 BE / 100g || Reis, hell gegart; 3,21 BE / 100g

Dienstag



Provenzalische Kartoffelchen mit Kräuterquark und Knabberrohkost

Allergene und BE: Kräuterquark (8); 0,33 BE / 100g || Provenzalische Kartoffelchen; 1,21 BE / 100g || Knabbersalat Möhre; 0,4 BE / 100g



Nudeln dazu fruchtige Linsenbolognese, geriebenen Käse und Knabberrohkost

Allergene und BE: Fruchtige Linsenbolognese (10); 1 BE / 100g || Spiralen, gegart (2a); 3,35 BE / 100g || Knabbersalat Möhre; 0,4 BE / 100g || Käse, gerieben (8); 0 BE / 100g

Mittwoch



Schnitzel (Geflügel) Wiener Art dazu Jägerrahmsauce (Rind), Kartoffelbrei und Gurkensalat mit Essig-Öldressing

Allergene und BE: Schnitzel paniert, Pute (4, 2a); 1 BE / 100g || Jägerrahmsauce (Rind) (8, 10); 0,5 BE / 100g || Kartoffelbrei C&H (8); 1 BE / 100g || Gurkensalat mit Essig-Öldressing; 0,14 BE / 100g



Drei Veggie-Bällchen dazu Tomatensauce mit Paprikawürfeln, Kartoffelbrei und Gurkensalat mit Essig-Öldressing

Allergene und BE: Linsen-Hirse-Bällchen ca. 20g (2d, 2a); 1,86 BE / 100g || Tomatensauce mit Paprikawürfeln; 0,62 BE / 100g || Kartoffelbrei C&H (8); 1 BE / 100g || Gurkensalat mit Essig-Öldressing; 0,14 BE / 100g

Donnerstag



Cremiger Griesbrei mit Aprikosenkompott und Zimt und Zucker

Allergene und BE: Griesbrei C&H (8, 2a); 0,97 BE / 100g || Aprikosenkompott; 0,87 BE / 100g || Zimt und Zucker; 8 BE / 100g



Tomatensuppe mit Belugalinsen dazu eine halbe Laugenstange, Aprikosenkompott mit Vanillesauce zum Nachtisch

Allergene und BE: Tomatensuppe mit Belugalinsen (10); 0,96 BE / 100g || Aprikosenkompott; 0,86 BE / 100g || Vanillesauce, Sobo, kalt C&H (8); 1 BE / 100g || Laugenstangen, Demeter (14, 2a, 2e); 3,6 BE / 100g

Freitag

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, wie es den Kindern geschmeckt hat.

Speiseplanänderungen vorbehalten. Genannte Stückzahlen sind ungefähre Angaben.

Ihr Speiseplan im Internet: www.biond.de/sp/carl-schomburg



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. 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