

Speiseplan



Elisabeth-Selbert-Schule Wiesbaden
vom 17.08.2026 bis 21.08.2026, 34. KW

Montag



Überbackene Käseknöpfe dazu Röstzwiebeln, Möhrengemüse und/oder Salat vom Buffet

Allergene und BE: Käseknöpfe C&C (4, 8, 2a); 1,65 BE / 100g || Möhrengemüse (8); 0,4 BE / 100g || Röstzwiebeln, knusprige; 3,3 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Dienstag



Backfisch (Wildfang) dazu Remouladensauce, Butterkartöffelchen und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Backfisch (4, 5, 2a); 0,5 BE / 100g || Remouladensauce (4, 8, 11); 0,33 BE / 100g || Butterkartöffelchen C&C (8); 1,17 BE / 100g



Vischtaler (vegetarisch) dazu Tomatensauce oder Remouladensauce, Butterkartöffelchen und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Vischburger (2a); 1,6 BE / 100g || Tomatensauce; 0,5 BE / 100g || Butterkartöffelchen C&C (8); 1,17 BE / 100g || Remouladensauce (4, 8, 11); 0,33 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Mittwoch



Knusprig überbackene Lasagne al Forno (Rind) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne al Forno C&C (8, 10, 2a); 1,36 BE / 100g



Knusprig mit Käse überbackene Gemüselasagne dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne vegetarisch, C&C (8, 10, 2a); 1,36 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Donnerstag



Süße Schupfnudeln dazu Apfelmus und Zimt und Zucker

Allergene und BE: Schupfnudeln, Frisch mit Ei 2,5 Kg (4, 2a); 2,38 BE / 100g || Apfelmus, Dose á 4,2 kg; 1 BE / 100g || Zimt und Zucker; 8 BE / 100g



Italienische Minestrone (Tomaten-Gemüsesuppe) mit Nudeln dazu Ciabatta (italienisches Weißbrot)

Allergene und BE: Italienische Minestrone (10); 0,24 BE / 100g || Suppennudeln (2a); 2,25 BE / 100g || Ciabatta 5x 200 g Gut Kragenhof (2a); 4 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Freitag



Knusprig überbackener Kartoffelauflauf dazu Gemüse

Allergene an der Ausgabe erfragen.

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: <https://biond.de/sp/ess-wiesbaden/>



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