

Speiseplan

Friedrich-Ebert-Schule

10.08.2026 bis 14.08.2026 KW33

Montag



KürbisKokosSuppe mit SonnenblumenBrot

Allergene: * KürbisKokosSuppe:l*SonnenblumenBrot::a,a1,c,f,k,



RavioliGemüseAuflauf

Allergene: * RavioliGemüseAuflauf: a,a1,a4,d,e

Dienstag



ErbsenEintopf mit Saatenbrötchen

Allergene: *Saatenbrötchen: a,a1,f * ErbsenEintopf : e



Tortilla mit Salsa

Allergene: * Salsa (nicht scharf): e * Tortilla: b,d

Mittwoch



Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffeln

Allergene: * Fischstäbchen:4, a,a1,b,i *Kartoffeln : keine * Rührei: b,d * SpinatSahneSauce:a,d,e



UngarischeKürbisPaprikaPfanne mit Reis

Allergene: * Parboiled Reis : keine * UngarischeKürbisPaprikaPfanne: d

Donnerstag



Kartoffelpuffer mit Apfelmark

Allergene: * Apfelmark: keine * KartoffelPuffer (Reibekuchen): b



Chili sin Carne mit Reis

Allergene: * Reis : keine * Chili sin Carne.: a,a2,e

Freitag



TomatenCremeSuppe mit Köttbullar/Rind (Mini) und BrotCroutons

Allergene: * BrotCroutons: a,a1,f * Köttbullar/Rind (Mini): keine * TomatenCremeSuppe: d



BuntesGemüseGulasch mit Makkaroni

Allergene: * GemüseGulasch: e * Nudeln (HW-Makkaroni): a,a1

Außerdem täglich am Buffet: Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Inhaltsstoffe: 4=mit Fisch aus Wildfang, a=glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milchprodukte, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse
DE-ÖKO-007 | Biond GmbH | 64291 Darmstadt | darmstadt@biond.de | Tel. 06150-1833070