

# Speiseplan

**Friedrich-Ebert-Schule**

**17.08.2026 bis 21.08.2026 KW 34**

## **Montag**



KäseSpätzle

Allergene: \* KäseSpätzle: a,al,d



BlumenkohlCurrySuppe mit DinkelVollkornBrot

Allergene: \*BlumenkohlCurrySuppe : d,e,l \* DinkelVollkornBrot : keine

## **Dienstag**



KartoffelKnödel mit RahmSauce und Kaisergemüse

Allergene: \* keine, RahmSauce : d



Auberginen-Tomaten-Ragout mit Reis

Allergene: \* keine



HirsePfanne mit Gemüse und JoghurtDipp

Allergene: \* HirsePfanne mit Gemüse: keine \* JoghurtDipp: d

## **Mittwoch**



ChiliConCarne (Rind) mit Reis

Allergene: Chili con Carne (Rind): e \* Reis: keine



BulgurGemüseLasagne

Allergene: \* BulgurGemüseLasagne: a,al,d,e

## **Donnerstag**



BohnenHaschee mit EuroReis

Allergene: \*BohnenHaschee : d,e \* EuroReis (Dinkel, Emmer, Einkorn): keine



Türkische Gemüsepfanne mit Beilage nach Wahl

Allergene: \*keine



ArmerRitter mit ZimtSahne

Allergene: \* ArmerRitter: a,al,b,d,f \* ZimtSahne: d

## **Freitag**



Haschee (Rind) mit Reis

Allergene: \* Reis : keine \* Haschee (Rind): d,e



ErbsenMöhrenGemüse mit Kartoffeln

Allergene: \*Kartoffeln : keine \* ErbsenMöhrenGemüse: d

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

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: [www.biond.de/sp/fes-pfungstadt](http://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](mailto:darmstadt@biond.de) | Tel. 06150-1833070