

Speiseplan

Friedrich-Ebert-Schule

24.08.2026 bis 28.08.2026 KW 35

Montag



NudelSpinatAuflauf

Allergene: * NudelSpinatAuflauf: a,al,d,e



MöhrenSuppe mit Toastbrot

Allergene: * ToastBrot (WeizenVK): a,al,f * MöhrenSuppe: e

Dienstag



OfenGemüse mit KräuterDipp

Allergene: *SchmandDipp (Kräuter): d * OfenGemüse: keine



Ratatouille mit Reis

Allergene: *Reis : keine * Ratatouille: e

Mittwoch



LasagneBolognese (Rind)

Allergene: *LasagneBolognese (Rind) : a,al,d



Kartoffelecken mit TomatenDipp

Allergene: *Kartoffelecken: keine * SchmandDipp (Tomate): d

Donnerstag



Putenschnitzel (paniert) mit PaprikaSauce und KartoffelGratin

Allergene: * Schnitzel Wiener Art (Pute): al * KartoffelGratin: d * PaprikaSauce: keine



Tortellini mit Basilikumpesto

Allergene: * Basilikumpesto : keine * Tortellini, (Gemüse): a,al,b,d,e

Freitag



HühnerFrikassee mit Reis

Allergene: * Reis : keine * Frikassee (Geflügel): d,e



LinsenGemüse mit Spätzle

Allergene: *Spätzle (VK/HW): a,al * LinsenGemüse : e

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