

Speiseplan

Geschwister-Scholl-Schule

31.08.2026 bis 04.09.2026 KW 36

Montag



KäseMakkaroni mit PaprikaSauce

Allergene: * Makkaroni mit Käse: a,al,d,e * PaprikaGemüse: keine



RoteLinsenGemüseSuppe mit Croutons

Allergene: *BrotCroutons: a,al,f * RoteLinsenGemüseSuppe: d,e,k

Dienstag



Spinatknödel mit Champignons in Sahnesauce

Allergene: * Spinatknödel: a,al,b * Champignons in Sahnesauce: d



Orientalische Gemüsepfanne mit Kichererbsen und Linsen dazu Polenta

Allergene: *Orientalische Gemüsepfanne mit Kichererbsen und Berglinsen: e,l * PolentaCreme: a,d

Mittwoch



GeflügelGulasch in Pfirsich/Currysauce mit Reis

Allergene: * GeflügelGulasch in Currysauce mit Pfirsich: e * Reis: keine



SüßKartoffel-MöhrenCurry mit Nudeln

Allergene: * Nudeln : a,al * SüßkartoffelMöhrenCurry: e,

Donnerstag



Rösti mit SchmandDipp (Kräuter)

Allergene: * Rösti: a,al,b,d * SchmandDipp (Kräuter): d



SüßeLasagne mit Pfirsich

Allergene: * SüßeLasagne mit Pfirsich: a,al,b,d,k

Freitag



GeflügelFrikadelle mit Stampfkartoffeln und Ketchup

Allergene: * Frikadellen (Geflügel): a,al * Ketchup : keine * Stampfkartoffeln: d



Fischstäbchen mit RahmGemüse und Kartoffeln

Allergene: *Fischstäbchen: al, i * Kartoffeln : keine * Gemüse in Rahm: d,e

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

Änderungen vorbehalten.

Der Plan im Netz: www.sp.biond.de/sp/gss-bensheim/



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