

Speiseplan



Hermann-Schafft-Schule Fuldabrück
vom 24.08.2026 bis 28.08.2026, 35. KW

Montag



Zartes Hähnchenrahmgeschnetzeltes dazu Reis und Erbsengemüse

Allergene und BE: Hähnchenrahmgeschnetzeltes **(8)**; 0,29 BE / 100g || Erbsengemüse **(8, 10)**; 1 BE / 100g || Reis, hell gegart; 3,21 BE / 100g



Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Reis und Erbsengemüse

Allergene und BE: Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce **(14, 8, 2a)**; 0,43 BE / 100g || Erbsengemüse **(8, 10)**; 1 BE / 100g || Reis, hell gegart; 3,21 BE / 100g

Dienstag



Provençalische Kartoffelchen mit Kräuterquark und Knabberrohkost

Allergene und BE: Kräuterquark **(8)**; 0,33 BE / 100g || Provençalische Kartoffelchen; 1,21 BE / 100g || Knabbersalat Möhre; 0,4 BE / 100g

Mittwoch



Drei Veggie-Bällchen dazu Tomatensauce mit Paprikawürfeln, Kartoffelbrei und Gurkensalat mit Essig-Öldressing

Allergene und BE: Linsen-Hirse-Bällchen ca. 20g **(2d, 2a)**; 1,86 BE / 100g || Tomatensauce mit Paprikawürfeln; 0,62 BE / 100g || Kartoffelbrei C&H **(8)**; 1 BE / 100g || Gurkensalat mit Essig-Öldressing; 0,14 BE / 100g



Schnitzel (Geflügel) Wiener Art dazu Tomatensauce mit Paprikawürfeln, Kartoffelbrei und Gurkensalat mit Essig-Öldressing

Allergene und BE: Schnitzel paniert, Pute **(4, 2a)**; 1 BE / 100g || Tomatensauce mit Paprikawürfeln; 0,62 BE / 100g || Kartoffelbrei C&H **(8)**; 1 BE / 100g || Gurkensalat mit Essig-Öldressing; 0,14 BE / 100g

Donnerstag



Cremiger Griesbrei mit Aprikosenkompott und Zimt und Zucker

Allergene und BE: Griesbrei C&H **(8, 2a)**; 0,97 BE / 100g || Aprikosenkompott; 0,87 BE / 100g || Zimt und Zucker; 8 BE / 100g

Freitag



Vegetarisch gefüllte Tortellini dazu Tomatensahnesauce und geriebenen Käse, Fruchtlassi zum Nachtisch

Allergene und BE: Tomatensahnesauce **(8)**; 0,67 BE / 100g || Tortellini gelb Gemüsefüllung Elbfrost **(4, 2a)**; 2,82 BE / 100g || Fruchtlassi **(8)**; 0,64 BE / 100g || Käse, gerieben **(8)**; 0 BE / 100g

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, wie es den Kindern geschmeckt hat.

Speiseplanänderungen vorbehalten. Genannte Stückzahlen sind ungefähre Angaben.

Ihr Speiseplan im Internet: www.biond.de/sp/hss-fuldabrueck



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 (kann Gräten enthalten), **(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