

Speiseplan



Kinderhaus Firnskuppenstraße -Heilhaus
vom 17.08.2026 bis 21.08.2026, 34. KW

Montag



Überbackene Käseknöpfle dazu Röstzwiebeln und Möhrengemüse, Obst zum Nachtisch

Allergene und BE: Käseknöpfle C&H (4, 8, 2a); 1,7 BE / 100g || Möhrengemüse (8); 0,37 BE / 100g || Röstzwiebeln, knusprige ; 3 BE / 100g || Obst, Stück ; 1 BE / 100g

Dienstag



Süße Schupfnudeln dazu Apfelmus und Zimt und Zucker

Allergene und BE: Schupfnudeln, Frisch mit Ei 2,5 Kg (4, 2a); 2,38 BE / 100g || Apfelmus ; 1 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g

Mittwoch



Nudeln mit Gemüsebolognese, geriebenen Käse und Pfirsichquark zum Nachtisch

Allergene und BE: Vegetarische Gemüsebolognese (10); 0,33 BE / 100g || Spiralen, gegart (2a); 3,35 BE / 100g || Pfirsichquark (8); 0,78 BE / 100g || Käse, gerieben (8); 0 BE / 100g

Donnerstag



Backfisch (Wildfang) dazu Remouladensauce, Butterkartöffelchen und Gurken zum selber Schneiden

Allergene und BE: Backfisch (4, 5, 2a); 0,56 BE / 100g || Remouladensauce (4, 8, 11); 0,5 BE / 100g || Butterkartöffelchen C&H (8); 1,18 BE / 100g || Gurken ; 0,17 BE / 100g



Vischtaler (vegetarisch) dazu Remouladensauce, Butterkartöffelchen und Gurken zum selber Schneiden

Allergene und BE: Vischburger (2a); 1,67 BE / 100g || Remouladensauce (4, 8, 11); 0,5 BE / 100g || Butterkartöffelchen C&H (8); 1,18 BE / 100g || Gurken ; 0,17 BE / 100g

Freitag



Currywurst (Geflügel) dazu Kartoffelwedges und Chinakohlsalat

Allergene und BE: Bratwurst (Geflügel) 10 St. a 60 g (11); 0 BE / 100g || Currysauce (11); 1,56 BE / 100g || Kartoffelwedges, vorgegart ; 1,22 BE / 100g || Chinakohl-Salat, Mais+Möhre (4, 8, 11); 0,4 BE / 100g



Currywurst (vegetarisch) dazu Kartoffelwedges und Chinakohlsalat

Allergene und BE: Bratwurst, Lupine (14, 2a); 0,4 BE / 100g || Currysauce (11); 1,56 BE / 100g || Kartoffelwedges, vorgegart ; 1,22 BE / 100g || Chinakohl-Salat, Mais+Möhre (4, 8, 11); 0,4 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/heilhaus



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