

Speiseplan



IGS Kastell Wiesbaden

vom 24.08.2026 bis 28.08.2026, 35. KW

Montag

 **Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Blumenkohl Gemüse mit Semmelbröseln, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet**
Allergene und BE: Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce (14, 8, 2a); 0,42 BE / 100g || Blumenkohl Gemüse mit Semmelbröseln C&C (8, 2a); 0,37 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Dienstag

 **Cremiger Griesbrei mit Aprikosenkompott und Zimt und Zucker**
Allergene und BE: Griesbrei C&C (8, 2a); 0,95 BE / 100g || Aprikosenkompott ; 0,86 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g

 **Tomatensuppe mit Belugalinsen dazu Baguette**
Allergene und BE: Tomatensuppe mit Belugalinsen (10); 0,95 BE / 100g || Brötchen, Baguette (2a, 2e); 3,9 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Mittwoch

 **Schnitzel (Geflügel) Wiener Art dazu Jägersauce (Rind) oder Tomatensauce mit Paprikawürfeln, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet**
Allergene und BE: Schnitzel paniert, Pute (4, 2a); 1 BE / 100g || Jägersauce (Rind) (8, 10); 0,5 BE / 100g || Tomatensauce mit Paprikawürfeln ; 0,5 BE / 100g

 **Blumenkohlsteak aus dem Ofen mit Käse überbacken dazu Tomatensauce mit Paprikawürfeln, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet**
Allergene und BE: Blumenkohl ; 0,2 BE / 100g || Marinade mit Hartkäse (8); 0 BE / 100g || Tomatensauce mit Paprikawürfeln ; 0,62 BE / 100g || Käse gerieben 2 Kg lactosefrei (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Donnerstag

 **Gefüllte Tortellini so wie ich sie mag: mit Käse überbacken oder sommerlichen Basilikumpesto**
Allergene und BE: Tortellini Gemüsefüllung Demeter (7, 2a); 3,44 BE / 100g || Tomatensauce (8); 0,6 BE / 100g || Basilikumpesto (8, 9c); 0,25 BE / 100g || Käse gerieben 2 Kg lactosefrei (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Freitag

 **Provenzalische Kartoffelchen mit Kräuterquark und Salat vom Buffet**
Allergene und BE: Kräuterquark C&C (8); 0,4 BE / 100g || Provenzalische Kartoffelchen C&C ; 1,2 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

In der kalten Jahreszeit gibt es auch noch eine heiße Suppe.

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/igs-kastell



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, (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