

Speiseplan



Melanchthon Schule Steinatal vom 17.08.2026 bis 21.08.2026, 34. KW

Montag



Knusprig überbackenes Kartoffelgratin dazu Ofengemüse und/ oder mit Salat vom Buffet

Allergene und BE: Kartoffelgratin C&C (8, 10); 0,9 BE / 100g || Ofengemüse C&C ; 0,25 BE / 100g

Am Buffet

Wok, Pizza und Snack, Nudelbar, Salatbuffet und Dessertbar

Dienstag



Backfisch (Wildfang) dazu Remouladensauce, Butterkartöffelchen und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Backfisch (4, 5, 2a); 0,5 BE / 100g || Remouladensauce (4, 8, 11); 0,33 BE / 100g || Butterkartöffelchen C&C (8); 1,17 BE / 100g

Am Buffet

Wok, Pizza und Snack, Nudelbar, Salatbuffet und Dessertbar

Mittwoch



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, Dose á 4,2 kg ; 1 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g

Am Buffet

Wok, Pizza und Snack, Nudelbar, Salatbuffet und Dessertbar

Donnerstag



Currywurst (Geflügel) dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Bratwurst (Geflügel) 10 St. a 60 g (11); 0 BE / 100g || Currysauce (11); 1,5 BE / 100g || Bratkartoffeln ; 1,83 BE / 100g

Am Buffet

Wok, Pizza und Snack, Nudelbar, Salatbuffet und Dessertbar

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.
Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/melanchthon-schule-steinatal



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