

Speiseplan

Reformschule

vom 17.08.2026 bis 21.08.2026, 34. KW



Montag



Überbackene Käseknöpfe dazu Röstzwiebeln, Möhrengemüse und/oder Salat vom Buffet

Allergene und BE: Käseknöpfe C&C (4, 8, 2a); 1,65 BE / 100g || Möhrengemüse (8); 0,4 BE / 100g || Röstzwiebeln, knusprige; 3,3 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

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



Linsen-Hirse-Bällchen dazu Tomatensauce oder Remouladensauce, Butterkartöffelchen und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Linsen-Hirse-Bällchen (2a, 2d); 1,83 BE / 100g || Tomatensauce; 0,5 BE / 100g || Butterkartöffelchen C&C (8); 1,17 BE / 100g || Remouladensauce (4, 8, 11); 0,33 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

Mittwoch



Knusprig überbackene Lasagne al Forno (Rind) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne al Forno C&C (8, 10, 2a); 1,36 BE / 100g



Knusprig mit Käse überbackene Gemüselasagne dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne vegetarisch, C&C (8, 10, 2a); 1,36 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

Donnerstag



Currywurst (Geflügel) dazu Kartoffelwedges und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Bratwurst (Geflügel) 10 St. a 60 g (11); 0 BE / 100g || Currysauce (11); 1,5 BE / 100g || Kartoffelwedges 1,2 BE / 100g



Currywurst (vegetarisch) dazu Kartoffelwedges und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Tofu Würstchen Straßburger Art 1 Kg (7, 2a); 0,4 BE / 100g || Currysauce (11); 1,5 BE / 100g || Kartoffelwedges; 1,2 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

Freitag



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

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und 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/reformschule



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