

Speiseplan



Reformschule

vom 24.08.2026 bis 28.08.2026, 35. KW

Montag



Zartes Hähnchenrahmgeschnetzeltes dazu Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln, eine Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Hähnchenrahmgeschnetzeltes (8); 0,31 BE / 100g || Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln C&C (8, 2a); 0,37 BE / 100g



Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce (14, 8, 2a); 0,42 BE / 100g || Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln C&C (8, 2a); 0,37 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

Dienstag



Cremiger Milchreis mit Aprikosenkompott und Zimt und Zucker

Allergene und BE: Milchreis C&C (8); 2,1 BE / 100g || Aprikosenkompott ; 0,86 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

Mittwoch



Schnitzel (Geflügel) Wiener Art dazu Jägerrahmsauce (Rind), Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Schnitzel paniert, Pute (4, 2a); 1 BE / 100g || Jägerrahmsauce (Rind) (8, 10); 0,5 BE / 100g



Crispy Chickin Taler dazu Tomatensauce, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Crispy Chickin Taler (11); 1,9 BE / 100g || Tomatensauce; 0,4 BE / 100g

Am Buffet

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

Donnerstag



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

Salatbar, Beilagen, Gemüsebar und Dessert

Freitag



Bunter Pastatag mit verschiedenen Saucen dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Pasta Penne (2a); 3,3 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