

Speiseplan

Schulzentrum Raunheim

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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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 Laugenstange

Allergene und BE: Tomatensuppe mit Belugalinsen (10); 0,95 BE / 100g || Laugenstangen, Demeter (14, 2a, 2e); 3,6 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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 (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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 || Tomatensahnesauce (8); 0,6 BE / 100g || Basilikumpesto (8, 9c); 0,25 BE / 100g || Käse gerieben (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

In der kalten Jahreszeit gibt es auch noch eine leckere Suppe!

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

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/sz-raunheim



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