

Speiseplan



Swiss International School Kassel
vom 24.08.2026 bis 28.08.2026, 35. KW

Montag



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

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

Am Buffet

verschiedene Salate, Beilagen- und Gemüsebar, 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

Am Buffet

verschiedene Salate, Beilagen- und Gemüsebar, Dessert

Mittwoch



Schnitzel (Geflügel) Wiener Art dazu Jägersrahmsauce (Rind) oder Tomatensauce mit Paprikawürfeln, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Schnitzel paniert, Pute (4, 2a); 1 BE / 100g || Jägersrahmsauce (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

verschiedene Salate, Beilagen- und Gemüsebar, Dessert

Donnerstag



Gefüllte Tortellini mit Käse überbacken und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Tortellini Gemüsefüllung Demeter (7, 2a); 3,44 BE / 100g || Tomatensahnesauce (8); 0,6 BE / 100g || Käse gerieben 2 Kg lactosefrei (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

verschiedene Salate, Beilagen- und Gemüsebar, Dessert

Freitag



Provençalische Kartoffelchen mit Kräuterquark und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Kräuterquark C&C (8); 0,4 BE / 100g || Provençalische Kartoffelchen C&C ; 1,2 BE / 100g

Am Buffet

verschiedene Salate, Beilagen- und Gemüsebar, Dessert

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

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

