

Speiseplan



Theodor Fliedner Schule

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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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



Vischtaler (vegetarisch) dazu Tomatensauce oder Remouladensauce, Butterkartöffelchen und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Vischburger (2a); 1,6 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, 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

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Donnerstag



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



Italienische Minestrone (Tomaten-Gemüsesuppe) mit Nudeln dazu Ciabatta (italienisches Weißbrot)

Allergene und BE: Italienische Minestrone (10); 0,24 BE / 100g || Suppennudeln (2a); 2,25 BE / 100g || Ciabatta 5x 200 g Gut Kragenhof (2a); 4 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Freitag



Currywurst (vegetarisch) dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Tofu Würstchen Straßburger Art 1 Kg (7, 2a); 0,4 BE / 100g || Currysaucen (11); 1,5 BE / 100g || Bratkartoffeln ; 1,83 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

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

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/tfs

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

