



DEIN BIO-SPEISEPLAN

Wilhelm-Bracke Gesamtschule



Woche 35, 24.08. – 28.08.2026

MENÜ	MAHLZEIT 1	MAHLZEIT 2	MAHLZEIT 3	SONDERKOST: Glutenarm und Lactosefrei*
MO	Zartes Hähnchenrahmgeschnetzeltes dazu Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln, eine Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet Allergene: Hähnchenrahmgeschnetzeltes (8); Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln C&C (8, 2a);	Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet Allergene: Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce (14, 8, 2a); Blumenkohlgemüse mit Semmelbröseln C&C (8, 2a);	Pasta dazu Tomatensauce, geriebenem Käse und Salat vom Buffet Allergene: Tomatensauce; Pasta Penne 2,5 kg (2a); Käse gerieben (8);	Glutenfreie Nudeln dazu Tomatensauce und Salat vom Buffet Allergene: Tomatensauce; Reis-Mais-Nudeln;
DI	Cremiger Griesbrei mit Aprikosenkompott und Zimt und Zucker Allergene: Griesbrei C&C (8, 2a); Aprikosenkompott; Zimt und Zucker;	Tomatensuppe mit Belugalinsen dazu Laugenstange Allergene: Tomatensuppe mit Belugalinsen (10); Laugenstangen (14, 2a, 2e);	Chakalakasauce dazu Reis und Sommergemüse Allergene: Chakalaka, Nudelsauce (8, 11); Sommergemüse; Reis;	Cremiger Milchreis mit Apfelkompott und Zimt und Zucker Allergene: Milchreis C&C (8, 7); Apfelkompott; Zimt und Zucker;
MI	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 /	Chicken Drumsticks (kleine Hähnchenkeule) mit hellbraune Sauce (Rind) dazu Kartoffelbrei und Erbsengemüse Allergene und BE: Drumsticks 20 St. /Beutel ; 0 BE / 100g Hellbraune Sauce (Rind) (8, 10); 0,29 BE / 100g Erbsen TK ; 1 BE / 100g Kartoffelbrei C&C (8); 0,9 BE / 100g	Crispy Chickintaler (vegan) mit Tomatendipp dazu Reis und Sommergemüse Allergene: Crispy Chickin Burger, vegan 90g (11); Tomatendipp; Sommergemüse; Reis;

Seite 1/2

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 (kann Gräten enthalten), (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/Sulfid, (14) Lupinen. Bitte beachten: Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. * **Sonderkost:** Hergestellt ohne Laktose, kann aber Milcheiweiß enthalten (Allergen Nr. 8). Glutenfreie Zutaten, Spuren trotzdem möglich. Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | DE-ÖKO-007 | Biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | empfang@biond.de



DEIN BIO-SPEISEPLAN

Wilhelm-Bracke Gesamtschule



Woche 35, 24.08. – 28.08.2026

MENÜ	MAHLZEIT 1	MAHLZEIT 2	MAHLZEIT 3	SONDERKOST: Glutenarm und Lactosefrei*
DO	Gefüllte Tortellini so wie ich sie mag: mit Käse überbacken oder sommerlichen Basilikumpesto Allergene: Tortellini Gemüsefüllung Demeter (7, 2a); Tomatensahnesauce (8); Basilikumpesto (8, 9c); Käse gerieben 2 Kg lactosefrei (8);	Crispy Chickintaler (vegan) mit Tomatendipp dazu Reis und Sommergemüse Allergene: Crispy Chickin Burger, vegan 90g (11); Tomatendipp; Sommergemüse; Reis;		Deftige Erbsensuppe dazu eine Scheibe glutenfreies Toastbrot Allergene: Deftige Erbsensuppe (10); Reis-Toast;
FR	Provencalische Kartoffelchen mit Kräuterquark und Salat vom Buffet Allergene: Kräuterquark C&C (8); Provencalische Kartoffelchen C&C;	Tomatencremesuppe dazu eine Scheibe Toastbrot Allergene: Tomatencremesuppe (8); Toastbrot Vollkorn (8, 2a);		Provencalische Kartoffelchen mit Tomatendipp und Sommergemüse Allergene und BE: Tomatendipp; Sommergemüse; Provencalische Kartoffelchen C&C;

Seite 2/2

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 (kann Gräten enthalten), (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. Bitte beachten: Gluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. * **Sonderkost:** Hergestellt ohne Laktose, kann aber Milcheiweiß enthalten (Allergen Nr. 8). Glutenfreie Zutaten, Spuren trotzdem möglich. Details: www.biond.de/daten/allergene.pdf | DE-ÖKO-007 | Biond GmbH | Otto-Hahn-Str. 5 | 34123 Kassel | empfang@biond.de