

Speiseplan



Gesamtschule Delbrück Nordring
vom 28.09.2026 bis 02.10.2026, 40. KW

Montag  **Rheinisches Sauerbratenragout (Rind) dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet**

Allergene und BE: Rheinisches Sauerbratenragout (10); 0,46 BE / 100g

Am Buffet Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Mittwoch  **Hackbällchen (Geflügel) dazu hellbraune Sauce (Rind), Gemüse und Kartoffeln**

Allergene und BE: Hackbällchen (Geflügel) 3 St. á 35g (4, 11, 2a); 0,7 BE / 100g || Hellbraune Sauce (Rind) (8, 10); 0,3 BE / 100g || Kartoffeln; 1,2 BE / 100g || Gemüse (Allergene an der Ausgabe erfragen)

Am Buffet Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Donnerstag  **Wildlachswürfel (Wildfang) in Blattspinat-Sahnesauce dazu Reis und Salat vom Buffet**

Allergene und BE: Wildlachswürfel in Blattspinat-Käse (8, 10, 5); 0,23 BE / 100g || Reis 3,2 BE / 100 g

Am Buffet Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Freitag  **Tomatencremesuppe dazu eine Scheibe Ciabatta**

Allergene und BE: Tomatencremesuppe (8); 0,4 BE / 100g || Ciabatta (2a); 4 BE / 100g

Am Buffet Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, 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/gesamtchule-delbrueck



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. 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