

Speiseplan

Schulzentrum Oberzwehren

vom 21.09.2026 bis 25.09.2026, 39. KW



Montag



Kartoffelgratin dazu zum Probieren Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen und/ oder Salat vom Buffet

Allergene und BE: Kartoffelgratin C&C (8, 10); 0,9 BE / 100g || Kürbisgemüse aus dem Ofen C&C ; 0,43 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Dienstag



Chicken Drumsticks (kleine Hähnchenkeule) mit dunkler Sauce (Rind) dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Drumsticks 20 St. /Beutel ; 0 BE / 100g || Grundsauce, dunkel (Rind) (10); 0,29 BE / 100g



Blumenkohlsteak aus dem Ofen mit Käse überbacken dazu

Tomatensauce und Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Blumenkohl ; 0,2 BE / 100g || Marinade mit Hartkäse (8); 0 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,5 BE / 100g || Käse gerieben 2 Kg lactosefrei (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Mittwoch



Gemügestäbchen dazu Tomatensauce, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Gemügestäbchen (2a); 1,75 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,44 BE / 100g



Falafel (frittierte Kichererbsenbällchen) dazu Knoblauch-Dipp, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Falafel Demeter (2a); 2 BE / 100g || Knoblauchdipp (8); 0,4 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Donnerstag



Deftige Erbsensuppe mit Würstchen (Geflügel) dazu eine Fladenbrotecke

Allergene und BE: Erbsensuppe (10); 0,45 BE / 100g || Wiener Geflügel 25 ST. á 50 g ; 0 BE / 100g || Fladenbrot (12, 2a); 4 BE / 100g



Deftige Erbsensuppe dazu eine Fladenbrotecke

Allergene und BE: Erbsensuppe (10); 0,45 BE / 100g || Fladenbrot (12, 2a); 4 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Freitag



Gekochtes Ei zum selber Pellen mit Senfsauce oder Kräuterquark dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Eier bunt gekocht 30 Stück (4); 0 BE / 100g || Kräuterquark C&C (8); 0,29 BE / 100g || Senfsauce (8, 11); 0,29 BE / 100g || Kartoffeln ; 1,2 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und 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/szoberzwehren



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