

Speiseplan



IGS Kastell Wiesbaden

vom 26.10.2026 bis 30.10.2026, 44. KW

Montag



Vegetarischer Bratling dazu Tomatensauce, Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Linsenbratling (2a); 1,42 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,44 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Dienstag



Köttbullar (Geflügel) mit hellbrauner Sauce (Rind) dazu Broccoligemüse und Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Köttbullar Geflügel 80 St. á 35g (11, 2d, 2a); 0,53 BE / 100g || Hellbraune Sauce (Rind) (8, 10); 0,33 BE / 100g || Broccoligemüse C&C (8); 0,14 BE / 100g



Vegetarische Bällchen mit Tomatendipp dazu Broccoligemüse und Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Linsen-Hirse-Bällchen ca. 20g (2d, 2a); 1,83 BE / 100g || Tomatendipp ; 1,2 BE / 100g || Broccoligemüse C&C (8); 0,14 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Mittwoch



Ravioli mit Lachsfüllung (Wildfang) dazu Tomatensauce oder Dillrahmsauce, geriebenen Käse und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Dillrahmsauce (8, 11); 0,3 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,4 BE / 100g || Ravioli Lachs vorgegart, (8, 5, 2a); 3,31 BE / 100g || Käse gerieben (8); 0 BE / 100g



Gemüseravioli dazu Tomatensauce, geriebenen Käse und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Tomatensauce ; 0,4 BE / 100g || Ravioli Gemüsefüllung (2d, 2a); 3,5 BE / 100g || Käse gerieben (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Donnerstag



Cremiger Milchreis mit heißen Kirschen dazu Zimt und Zucker

Allergene und BE: Milchreis C&C (8); 2,1 BE / 100g || Heiße Kirschen ; 1,43 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g



Gemüsesuppe mit Nudeln dazu eine Scheibe Ciabatta

Allergene und BE: Gemüsesuppe (10); 0,33 BE / 100g || Pasta Hörnchen 2,5 kg (2a); 3,38 BE / 100g || Ciabatta (2a); 4 BE / 100g

Am Buffet

Salatauswahl, Pizza und Pasta im Wechsel, Dessert

Freitag



Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce (14, 8, 2a); 0,38 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/igs-kastell

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

