

Speiseplan

Schule am Heideweg

vom 12.10.2026 bis 16.10.2026, 42. KW



Montag



Cremiger Griesbrei mit Apfel-Birnenkompott und Zimt und Zucker

Allergene und BE: Griesbrei C&C (8, 2a); 0,95 BE / 100g || Apfel-Birnen-Kompott ; 1,14 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g



Kartoffelcremesuppe dazu eine Scheibe Sonnenblumenbrot

Allergene und BE: Kartoffelcremesuppe (8, 10); 0,65 BE / 100g || Sonnenblumenbrot (2b); 3,2 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Dienstag



Maultaschen in Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Maultaschen (4, 8, 2a, 2d); 2,9 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,4 BE / 100g || Käse gerieben 2 Kg lactosefrei (8); 0 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Mittwoch



Schaschlikgulasch (Pute) dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Schaschlikgulasch von der Pute (11); 0,46 BE / 100g



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

Allergene und BE: Veggie-Geschnetzeltes in Schaschliksauce (14, 11, 2a); 0,77 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Donnerstag



Fischfrikadelle (Wildfang) dazu Tomatensauce oder Remouladensauce, Beilage nach Wahl oder als Fischburger

Allergene und BE: Fischfrikadelle (Wildfang) 20St. á 90g (4, 11, 5, 2a); 0,44 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,5 BE / 100g || Hamburgergarnitur ; 0,18 BE / 100g || Burgerbrötchen 30 St. á 65 g (12, 2a); 3,69 BE / 100g || Remouladensauce (4, 8, 11); 0,33 BE / 100g



Gemüsefrikadelle dazu Tomatensauce oder Remouladensauce, Beilage nach Wahl oder als Gemüseburger

Allergene und BE: Gemüsefrikadelle (4, 8, 2a); 1,4 BE / 100g || Tomatensauce ; 0,5 BE / 100g || Hamburgergarnitur ; 0,18 BE / 100g || Burgerbrötchen 30 St. á 65 g (12, 2a); 3,69 BE / 100g || Remouladensauce (4, 8, 11); 0,33 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Freitag



Moussaka (Kartoffelschichtauflauf mit Rinderhack) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Moussaka, klassisch C&C (8, 10); 0,8 BE / 100g



Moussaka (Kartoffelschichtauflauf mit Tomaten und Auberginen) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Moussaka, vegetarisch C&C (8, 10); 0,8 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/heidewegschule

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

