Speiseplan

St. Leonhard Gymnasium Aachen
vom 02.11.2026 bis 06.11.2026, 45. KW

Montag

Mensa geschlossen

Mittwoch

Fleischkäse (Geflügel) dazu Ketchup, Salzkartoffeln und zum Probieren Rosenkohl in Schmandsauce

Allergene und BE: Fleischkäse, Geflügel- (11); 0 BE / 100g || Rosenkohl in Schmandsauce C&C (8); 0,4 BE / 100g || Kartoffeln ; 1,2 BE / 100g || Ketchup ; 2 BE / 100g

VEGGY Vegetarische Rostbratwurst dazu Ketchup, Salzkartoffeln und zum Probieren Rosenkohl ind Schmandsauce

Allergene und BE: Bratwurst, Lupine (14, 2a); 0,33 BE / 100g || Rosenkohl in Schmandsauce C&C (8); 0,4 BE / 100g || Kartoffeln ; 1,2 BE / 100g || Ketchup ; 2 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Donnerstag

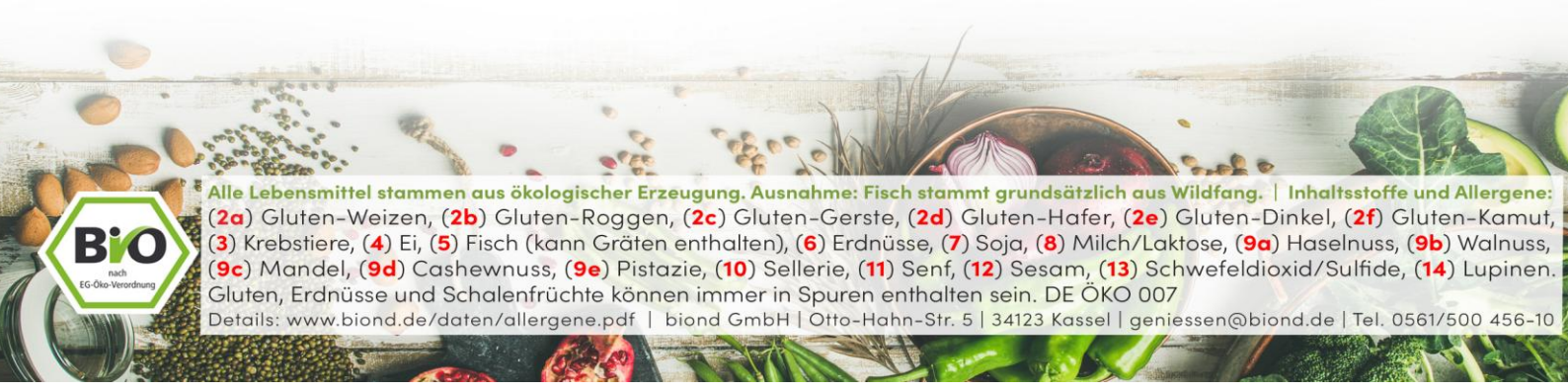
NEU! Schupfnudeln dreierlei Art: mit Käsesauce, Frischkäsesauce oder Tomatensauce, geriebenem Käse und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Tomatensauce ; 0,4 BE / 100g || Käsesauce (8, 10); 0,4 BE / 100g || Frischkäsesauce (8, 10); 0,6 BE / 100g || Schupfnudeln mit Ei (4, 2a); 2,37 BE / 100g || Käse gerieben (8); 0 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/leo-ac



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