

Speiseplan



Steinwaldschule

vom 19.10.2026 bis 23.10.2026, 43. KW

Montag



Reibekuchen süß mit Apfelmus oder herzhaft mit Kräuterquark

Allergene und BE: Kartoffelpuffer 60 g (4, 2a); 1,75 BE / 100g || Apfelmus ; 1 BE / 100g ||
Kräuterquark C&C (8); 0,4 BE / 100g



Knusprig überbackener Nudelaufbau dazu Salat vom Buffet

Allergene an der Ausgabe erfragen.

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Dienstag



Sesam-Ofenkartoffeln dazu Kräuterquark und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Kräuterquark C&C (8); 0,4 BE / 100g || Sesam-Ofenkartoffelchen C&C (12);
1,25 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Mittwoch



Kartoffel-Käsetaler dazu wahlweise Möhrengemüse oder Rahmspinat
und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Kartoffel-Käsebratling (4, 8); 1,47 BE / 100g || Möhrengemüse (8); 0,5 BE /
100g || Rahmspinat C&C (8); 0,1 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Donnerstag



Knusprig überbackene Lasagne al Forno (Rind) dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne al Forno C&C (8, 10, 2a); 1,36 BE / 100g



Knusprig überbackene Gemüselasagne dazu Salat vom Buffet

Allergene und BE: Lasagne vegetarisch, C&C (8, 10, 2a); 1,36 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Freitag



Dampfnudel dazu Vanillesauce, Mohnzucker und Pflaumenkompott

Allergene und BE: Dampfnudel vorgegart 40 St. á 75 g (4, 8, 2a); 4,13 BE / 100g ||
Vanillesauce, Sobo, warm C&C (8); 1 BE / 100g || Pflaumenkompott ; 1,2 BE / 100g || Mohn-
Zuckermischung ; 6 BE / 100g



Käse-Lauchcremesuppe dazu geröstete Laugenstange

Allergene und BE: Käse-Lauchcremesuppe mit Kartoffeln (8, 10); 0,55 BE / 100g ||
Laugenstangen, Demeter (14, 2a, 2e); 3,6 BE / 100g

Am Buffet

Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.

Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/steinwaldschule

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

