Speiseplan

4. Aachener Gesamtschule
vom 09.11.2026 bis 13.11.2026, 46. KW

Montag

VEGGY Semmelknödel dazu wahlweise Rahmwirsing oder Champignons in Sahnesauce und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Semmelknödel (4, 2a); 2,17 BE / 100g || Feine Champignons in Sahnesauce (8); 0,2 BE / 100g || Wirsinggemüse in Rahm (8); 0,4 BE / 100g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

Mittwoch

Chili con Carne (Rind) dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Chili con Carne C&C (10); 0,54 BE / 100g

VEGGY Chili sin Carne dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Chili sin Carne (10, 2e); 1,31 BE / 100g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Snacks und Dessert

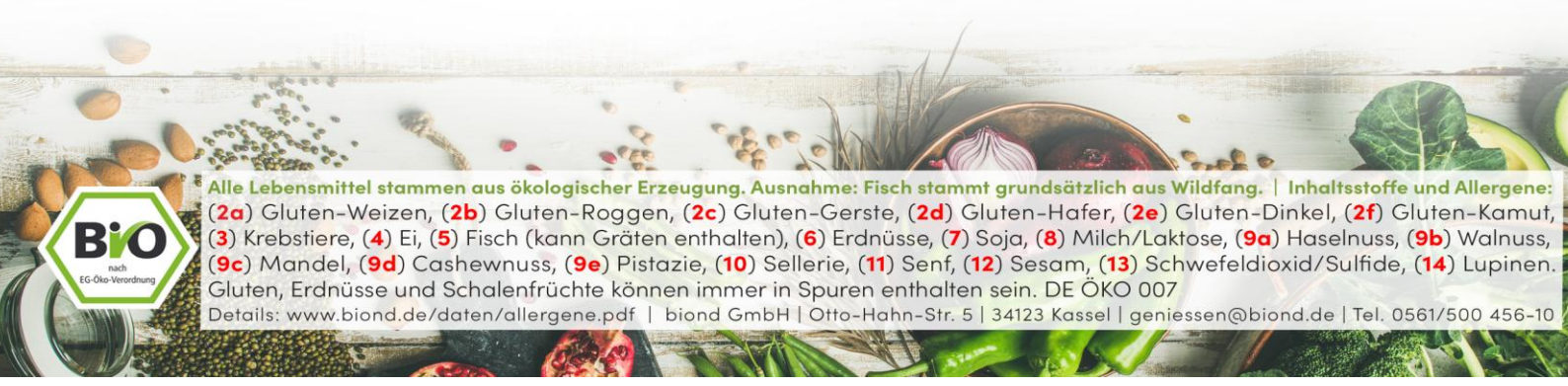
Donnerstag

Bunter Tag - Für jeden etwas dabei!

Allergene an der Ausgabe erfragen.

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/4ags



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