# Speiseplan

## Grundschule Helenental
## vom 30.11.2026 bis 04.12.2026, 49. KW

### Montag

VEGGY Knusprig überbackener Tomaten-Nudelauflauf dazu Apfel-Möhrensalat

Allergene und BE: Nudelauflauf Tomate (8, 2a); 1,93 BE / 100g || Apfel-Möhren-Rohkost ; 0,6 BE / 100g

### Dienstag

Linsensuppe mit Würstchen (Geflügel) dazu Baguette und Schokoladenpudding zum Nachtisch

Allergene und BE: Linsensuppe mit Würstchen, C&H (10, 11, ); 0,56 BE / 100g || Schokopudding C&H (8); 1,44 BE / 100g || Baguettescheiben (2a); 4 BE / 100g

VEGGY Linsensuppe mit Balsamico dazu Baguette und Schokoladenpudding zum Nachtisch

Allergene und BE: Linsensuppe mit Balsamico (10, 11); 0,64 BE / 100g || Schokopudding C&H (8); 1,44 BE / 100g || Baguettescheiben (2a); 4 BE / 100g

### Mittwoch

VEGGY Vegetarisch gefüllte Tortelloni dazu Champignonrahmsauce, geriebenen Käse und bunter Maissalat mit Paprika

Allergene und BE: Champignonrahmsauce (8); 0,33 BE / 100g || Tortelloni mit Ricotta und Spinat (8, 2a); 3,41 BE / 100g || Maissalat, bunt mit Paprika (8, 11); 0,8 BE / 100g || Käse, gerieben (8); 0 BE / 100g

### Donnerstag

Hacksteak (Rind) dazu Kartoffelwedges, Sour Cream mit Schnittlauch und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing

Allergene und BE: Hamburgerpatty, 20 St. (4, 8, 11, 2d); 0,6 BE / 100g || Sour Cream mit Schnittlauch (8); 0,33 BE / 100g || Kartoffelwedges, vorgegart ; 1,18 BE / 100g || Gurkensalat mit Essig-Öldressing ; 0,14 BE / 100g

VEGGY Gemüsetaler dazu Kartoffelwedges, Sour Cream mit Schnittlauch und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing

Allergene und BE: Gemüseburger 100g (4, 8, 2a); 1,3 BE / 100g || Sour Cream mit Schnittlauch (8); 0,33 BE / 100g || Kartoffelwedges, vorgegart ; 1,18 BE / 100g || Gurkensalat mit Essig-Öldressing ; 0,14 BE / 100g

### Freitag

VEGGY Cremiger Milchreis mit Apfel-Birnenkompott und Zimt und Zucker

Allergene und BE: Milchreis C&H!!! (8); 1,32 BE / 100g || Apfel-Birnen-Kompott ; 1,11 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, wie es den Kindern geschmeckt hat.

Speiseplanänderungen vorbehalten. Genannte Stückzahlen sind ungefähre Angaben.
Ihr Speiseplan im Internet: https://www.biond.de/sp/helenental



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