Herbstfest

Waldorfschule Braunschweig
vom 16.11.2026 bis 20.11.2026, 47. KW

Montag

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

Allergene und BE: Semmelknödel 90 g (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, Dessert

Dienstag

VEGGY Knusprig überbackenes Kartoffelgratin dazu herbstliches Ofengemüse

Allergene und BE: Kartoffelgratin C&C (8, 10); 0,9 BE / 100g || Ofengemüse, ; 0,29 BE / 100g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Mittwoch

Frikadelle (Geflügel) dazu Jägerrahmsauce (Rind), Rote Bete-Gemüse und Kartoffelbrei

Allergene und BE: Frikadelle Geflügel (4, 11, , 2a); 0,7 BE / 100g || Jägerrahmsauce (8, 10); 0,43 BE / 100g || Rote Bete Gemüse ; 0,86 BE / 100g || Kartoffelbrei (8); 0,9 BE / 100g

VEGGY Falafel-Taler dazu Käsesauce, Rote Bete-Gemüse und Kartoffelbrei

Allergene und BE: Falafel-Patty (2a); 2,25 BE / 100g || Käsesauce (8, 10); 0,43 BE / 100g || Rote Bete Gemüse ; 0,86 BE / 100g || Kartoffelbrei C&C (8); 0,9 BE / 100g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Donnerstag

VEGGY Cremiger Griesbrei mit Apfelkompott und Zimt und Zucker

Allergene und BE: Griesbrei C&C (8, 2a); 0,95 BE / 100g || Apfelkompott ; 1,1 BE / 100g || Zimt und Zucker ; 8 BE / 100g

NEU! Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch dazu ein Brötchen nach Wahl

Allergene und BE: Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch ; 0,55 BE / 100g || Brötchen, Mini (12, 2d, 2b, 2a, 2c); 4 BE / 100g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Freitag

Rindergulasch dazu Eier-Knöpfle und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Rindergulasch, Schule+Kita (8); 0,23 BE / 100g || Knöpfle mit Ei (4, 2a); 2,33 BE / 100g

VEGGY Vegetarisches Gulasch mit Paprika und Mais dazu Eier-Knöpfle und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Tofugulasch mit Paprika und Mais (7, 2a); 0,38 BE / 100g || Knöpfle mit Ei (4, 2a); 2,33 BE / 100g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

In der kalten Jahreszeit gibt es auch noch eine leckere Suppe!
Das Tagesgericht kann variieren und ist pro Person täglich auf eine Portion begrenzt.
Änderungen vorbehalten. Der Plan im Netz: www.biond.de/sp/waldorfschule-braunschweig



BIO nach EG-Öko-Verordnung

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