Speiseplan

Waldorfschule Braunschweig
vom 23.11.2026 bis 27.11.2026, 48. KW

Montag

Würstchengulasch (Geflügel) dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Deftiges Würstchen-Paprikagulasch ; 0,31 BE / 100g

VEGGY Würstchengulasch (Vegetarisch) dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Würstchengulasch, vegetarisch (7, 2d, 2a); 0,54 BE / 100g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Dienstag

VEGGY Rösti-Taler oder Kartoffelwedges dazu Sourcream mit Schnittlauch oder Kräuterquark und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Rösti-Taler ; 1,93 BE / 100g || Sour Cream (8); 0,4 BE / 100g || Kräuterquark (8); 0,4 BE / 100 g || Kartoffelwedges; 1,2 BE / 100 g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Mittwoch

Zartes Hähnchenrahmgeschnetzeltes dazu Broccoligemüse und Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Hähnchenrahmgeschnetzeltes (8); 0,31 BE / 100g || Broccoligemüse C&C (8); 0,14 BE / 100g

VEGGY Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Broccoligemüse und eine Beilage nach Wahl

Allergene und BE: Veggie-Geschnetzeltes in Rahmsauce (14, 8, 2a); 0,42 BE / 100g || Broccoligemüse C&C (8); 0,14 BE / 100g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Donnerstag

Seelachsauflauf (Wildfang) á la Bordelaise dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Seelachsauflauf Bordelaise, C&C (8, 5, 2a); 0,58 BE / 100g

VEGGY Vegetarischer Auflauf á la Bordelaise dazu Beilage nach Wahl und Salat vom Buffet

Allergene und BE: Zucchini-Bordelaise- Auflauf C&C (8, 2a); 0,75 BE / 100g

Am Buffet — Salatbuffet, Beilagen und Gemüse, Dessert

Freitag

VEGGY Kaiserschmarrn dazu heiße Kirschen und Vanillesauce

Allergene und BE: Kaiserschmarrn ohne Rosinen (4, 8, 2a); 3,33 BE / 100g || Vanillesauce, warm C&C (8); 1 BE / 100g || Heiße Kirschen ; 1,5 BE / 100g

VEGGY Champignoncremesuppe dazu eine Scheibe Sonnenblumenbrot

Allergene und BE: Champignoncremesuppe (8); 0,4 BE / 100g || Sonnenblumenbrot (2b); 3,2 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



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