

Speiseplan

Vom 19.01. 2026 bis 23.01.2026 KW 4

Montag 19.01.

Tagesgericht



Geflügelfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Reis

Allergene: Geflügelfrikassee mit Gemüseeinlage (8, 10); Reis;

Dienstag 20.01.

Tagesgericht



Provençalisches Ratatouille dazu Nudeln

Allergene: Provençalisches Ratatouille; Pasta (2a);

Mittwoch 21.01.

Tagesgericht



Rindergulasch dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffeln

Allergene: Rindergulasch (8); Apfel-Rotkohl; Kartoffeln;

Donnerst.22.01.

Tagesgericht



Türkische Gemüsepfanne dazu Nudeln

Allergene: Türkische Gemüsepfanne; Pasta (2a);

Freitag 23.01.

Tagesgericht



Wärmende Linsensuppe dazu ein Brötchen

Allergene: Linsensuppe mit Balsamico (11, 10); Brötchen,(2a.);



Alle Lebensmittel stammen aus ökologischer Erzeugung. Ausnahme: Fisch stammt grundsätzlich aus Wildfang! **Inhaltsstoffe und Allergene:** (2a) Glutenweizen, (2b) Glutenroggen, (2c) Glutengerste, (2d) Glutengerste, (2e) Glutendinkel, (2f) Gluten-Kamut, (3) Krebstiere, (4) Ei, (5) Fisch, (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. Bitte beachten: Kluten, Erdnüsse und Schalenfrüchte können immer in Spuren enthalten sein. Details: www.biond.de/ Daten/Allergen.pdf | DE-ÖKO007 | Biond GmbH | Otto-Hahn straße 5 | 34123 Kassel | genießen@biond.de | Tel:0561/500456-10