

SEPTEMBER 2024

SPEISEPLAN 02.09. - 30.09.2024

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo 02.09.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^(G)		Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G)		
Di 03.09.	Schweinegulasch ^(A1,I) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)		Geflügelfrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln		Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Vollkornnudeln ^(A1) mit Kräutersauce ^(A1,G)		
Mi 04.09.	Hackfleischpfanne ^(A1,I) dazu Tomatenreis		Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Hähnchenragout in milder Currysauce ^(A1,G,J) dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)		Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)		3 kalte Kartoffelpuffer ^(A1,C) mit Apfelsmus ⁽³⁾
Do 05.09.	Panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree ^(G)		Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce ^(A1,G)		Schnittlauchquark ^(G) mit Kartoffeln		
Fr 06.09.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)		Gebackenes Fischfilet ^(A1,D) vom Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)		Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Pilzen in einer Rahmkräutersauce ^(A1,G)		Käse-Lauch-Cremesuppe ^(A1,G) mit Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)		
Mo 09.09.	Nudelsuppe ^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse ^(I)		Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkohl ⁽³⁾ und Kartoffelpüree ^(G)		Makkaronichips ^(A1,C) mit Schinken-Käse-Sauce ^(2,3,4,6,A1,G)		Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln ^(A1,C,I) und süß-saurer Sauce ^(A1,G)		
Di 10.09.	Geflügelfleischkäse ^(2,4,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffeln		Vegetarische Brokkoli-Rahmsuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce ^(2,3,4,A1,I,J) dazu Spirelli ^(A1,C)		Bunter Gemüsegulasch ^(A1,G) mit Petersilienkartoffeln		
Mi 11.09.	3 Hefeklöße ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)		Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Kartoffeln		Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)		Backkäse ^(A1,C,G) mit Schmand-Sahnesauce ^(A1,G) und Reis		Nudelsalat ^(2,C,G,J) mit einer kalten Wiener ^(2,3,4,G,I,J)
Do 12.09.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage ^(I)		Gebrautes Seelachsfilet ^(A1,D) mit Gemüserahmsauce ^(A1,G) dazu Reis		Makkaronichips ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)		Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I)		
Fr 13.09.	Gefüllte Paprikaschote ^(A1,C,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Petersilienkartoffeln		Linseneintopf mit Kartoffelstücken ^(A1) dazu ein Brötchen ^(A1,A2)		Spirelli ^(A1,C) mit Parmesan-Schmand-Sauce ^(A1,G)		Gemüsefrikadelle ^(A1,C) 8-Kräuter-Sauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis		
Mo 16.09.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln		Vegetarische Blumenkohl-cremesuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3,G)		Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse-Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensoße ^(A1)		
Di 17.09.	Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce ^(A1,I) dazu Möhrengemüse und Vollkornreis		Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)		Kohlrabi-Eintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,G)		
Mi 18.09.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln		Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(2,A1,C,G)		Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)		Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln		3 Pancakes ^(A1,C,G) mit Schokosauce ^(G)
Do 19.09.	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,G,I) , Erbsengemüse und Kartoffeln		Vegetarische Erbsensuppe ^(A1,I) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Makkaroni ^(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)		Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(2,G)		
Fr 20.09.	Königsberger Kochklops ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)		Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce ^(A1,G)		
Mo 23.09.	Hähnchengeschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Vollkornreis		Vegetarische Wirsingsuppe ^(A1) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)		Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln		
Di 24.09.	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Bohnen, Rahmsauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Tortellini mit Käsefüllung ^(A1) dazu Basilikumsauce ^(A1,G)		Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A3,H2) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln		
Mi 25.09.	Hähnchen Cordon Bleu ^(A1,C,G) mit Möhrengemüse, Bratensauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln		Gedünstete Seelachswürfel ^(D) in Tomatensauce ^(A1) dazu Vollkornreis		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Kürbis-Möhren-Sauce ^(A1,G)		Süße Schupfnudeln ^(A1,C) mit Beersauce ^(2,A1)		Nudelsalat ^(3,A1,C,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops ^(2,3,A1,C,I,J)
Do 26.09.	Geschnetzeltes vom Schwein ^(A1,G,I) mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Wurstgulasch ^(2,3,4,A1,I,J)		Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Eierstich ^(C) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)		3 Stück 'Gemüsekroketten' ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln		
Fr 27.09.	Putengulasch ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Rührei ^(C) mit Spinat ^(A1,G) und Salzkartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)		Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ^(A1)		
Mo 30.09.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseeinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)		Vollkornfussilli ^(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^(A1,G)		Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Blumenkohl-Käse-Medallion ^(A1,C,G) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln		Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)

WICHTIGER HINWEIS ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN:

Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Bezeichnung des Gerichtes angegeben und gelten für das gesamte Gericht! Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können somit möglicherweise Spuren der in der

Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf.
User/e Diätassistent/in wird Sie gern beraten und dazu informieren (Tel.: 0341/68655500 bzw. E-Mail: sonderkost@bgh-office.de).

Wenn möglich, den Bestellschein bitte **ZEITNAH** bei uns abgeben oder gleich online bestellen!

Noch keine Zugangsdaten zum online bestellen?
Dann kontaktieren Sie uns!
bestellung@bgh-office.de

Name _____
 Klasse, Gebäude, Schule _____
 Kunden-Nr. (Pflicht) _____

Bestellschein



02.09.- 30.09.2024

SEPTEMBER 2024						INUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee				BIONADE	BIONADE ORANGE NATURTRÜB	H-Milch® HILFBERG SÜßKRAUT MILCH	Lichtenauer Wasser & Schorle		
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	DGE		Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch®	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle
Mo 02.09.																
Di 03.09.																
Mi 04.09.																
Do 05.09.																
Fr 06.09.																
Mo 09.09.																
Di 10.09.																
Mi 11.09.																
Do 12.09.																
Fr 13.09.																
Mo 16.09.																
Di 17.09.																
Mi 18.09.																
Do 19.09.																
Fr 20.09.																
Mo 23.09.																
Di 24.09.																
Mi 25.09.																
Do 26.09.																
Fr 27.09.																
Mo 30.09.																

Mineralwasser 1,10 €
Apfelschorle 1,35 €

Lichtenauer Mineralwasser PUR oder MEDIUM oder Apfelschorle 0,5l-PET Flasche, inkl. 0,25 € Pfand

1,50 €

Schulpreis je 0,4l PET-Flasche, inkl. 0,25 € Pfand

1.40 €

Schulpreis je 0,5l PET-Flasche, inkl. 0,25 € Pfand

1.10 €

Schulpreis je 0,5l TETRA^(G)

Allergene:
 A = Gluten
 A1 = Weizen
 A2 = Roggen
 A3 = Gerste
 A4 = Hafer
 A5 = Dinkel
 A6 = Kamut
 B = Krebstiere
 C = Eier

D = Fisch
 E = Erdnüsse
 F = Soja
 G = Milch
 H = Schalenfrüchte
 H1 = Mandel
 H2 = Haselnuss
 H3 = Walnuss
 H4 = Cashew
 H5 = Pecannuss

H6 = Paranuss
 H7 = Pistazie
 H8 = Macadamianuss
 H9 = Queenslandnuss
 I = Sellerie
 J = Senf
 K = Sesamsamen
 L = Sulfite
 M = Lupine
 N = Weichtiere

Zusatzstoffe:
 1 = Farbstoffe
 2 = Konservierungsstoffe
 3 = Antioxidationsmittel
 4 = Phosphat
 5 = Süßungsmittel
 6 = Geschmacksverstärker

veganes Gericht ohne tierische Bestandteile

Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis^(G)

Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus

Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis^(G)

Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z. B. Saucenbasis^(G)

Fleisch- und Fischloses Gericht

Wird mit Bestandteilen aus **Lamm** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis^(G)

Wird mit Bestandteilen aus **Kaninchen** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis^(G)

Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet. Die Saucenbasis enthält je nach Symbol Grundstoffe vom **Rind oder Schwein**.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Änderungen, Irrtümer und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten.