

SEPTEMBER 2024

SPEISEPLAN 02.09. - 30.09.2024

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo																																									
Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^(G)	Schweinegulasch ^(A1,I) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)	Hackfleischpfanne ^(A1,I) dazu Tomatenreis	Panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree ^(G)	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Nudelsuppe ^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse ^(I)	Geflügelbraten ^(2,4,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffeln	3 Hefeklöße ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage ^(I)	Gefüllte Paprikaschote ^(A1,C,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Petersilienkartoffeln	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,G,I) , Erbsengemüse und Kartoffeln	Königsberger Kochklops ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Vollkornreis	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Hähnchen Cordon Bleu ^(A1,C,G) mit Möhrengemüse, Bratensauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln	Geschnetzeltes vom Schwein ^(A1,G,I) mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Putengulasch ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(A1,C)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Geflügelfrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln	Gebackenes Fischfilet ^(A1,D) vom Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkohl ⁽³⁾ und Kartoffelpüree ^(G)	Vegetarische Broccoli-Rahmsuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Eierfrikassee ^(A1,C,G,I) mit Kartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet ^(A1,D) mit Gemüserahmsauce ^(A1,G) dazu Reis	Linseneintopf mit Kartoffelstücken ^(A1) dazu ein Brötchen ^(A1,A2)	Vegetarische Blumenkohl-cremesuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3,G)	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce ^(A1,I) dazu Möhrengemüse und Vollkornreis	Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(2,A1,C,G)	Vegetarische Erbsensuppe ^(A1,I) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)	Vegetarische Wirsingsuppe ^(A1) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Bohnen, Rahmsauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Gedünstete Seelachswürfel ^(D) in Tomatensauce ^(A1) dazu Vollkornreis	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Wurstgulasch ^(2,3,4,A1,I,J)	Rührei ^(C) mit Spinat ^(A1,G) und Salzkartoffeln	Vollkornfussilli ^(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)	Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce ^(A1,G)	Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Pilzen in einer Rahmkräutersauce ^(A1,G)	Makkaronichips ^(A1,C) mit Schinken-Käse-Sauce ^(2,3,4,6,A1,G)	Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce ^(2,3,4,A1,I,J) dazu Spirelli ^(A1,C)	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Makkaronichips ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	Spirelli ^(A1,C) mit Parmesan-Schmand-Sauce ^(A1,G)	Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse-Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensoße ^(A1)	Kohlrabi-Eintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,G)	Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,I,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)	Makkaroni ^(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse-Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensoße ^(A1)	Reispanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce ^(A1,G)	Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln	Tortellini mit Käsefüllung ^(A1) dazu Basilikumsauce ^(A1,G)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Kürbis-Möhren-Sauce ^(A1,G)	Süße Schupfnudeln ^(A1,C) mit Beersauce ^(2,A1)	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	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ^(A1)	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		Hilberg Sattarmilch 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	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^(S)

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'
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'
 Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z. B. Saucenbasis'

Fleisch- und Fischloses Gericht
 Wird mit Bestandteilen aus **Lamm** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis'
 Wird mit Bestandteilen aus **Kaninchen** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis'
 Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet. Die Saucenbasis enthält je nach Symbol Grundstoffe vom **Rind oder Schwein**.