

OKTOBER 2024

SPEISEPLAN 01.10. - 31.10.2024

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Tag	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt
Di 01.10.	Paniertes Fischfilet ^(A1,D) mit Senf-Sauce ^(A1,G,J)	Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce ^(A1,I) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleischklößchen ^(A1,C,J) in Bratensauce ^(A1,I)	Rahmgemüse ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)	Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Mi 02.10.	Bratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauce ^(A1,I) , Bayrischkraut ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	Fischrikadelle ^(A1,D,J) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Eby-Weizen ^(A1)	Penne ^(A1) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^(A1)	Möhreneintopf mit Kartoffelstücken ^(A1)	
Do 03.10.	TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT - FEIERTAG				
Fr 04.10.	Grißbrei ^(G) mit Zimt und Zucker	Lachswürfel ^(D) in einer Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Vollkornnudeln ^(A1) mit Rinderragout ^(A1,G,I)	Bulgur ^(A1) dazu Gemüse und Schmandsauce ^(A1,G)	kein bestellbares Menü
Mo 07.10.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln ^(2,3,4,6,I,J)	Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , buntes Gemüse dazu Kartoffeln	Vollkornspirelli ^(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce ^(A1)	Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis	
Di 08.10.	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln	Backfisch aus Seelachsfilet ^(A1,D,J) mit Petersiliensauce ^(A1,G) , Erbsen dazu Vollkornreis	Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)	Chili sin carne ^(A1,F,I) mit Reis	
Mi 09.10.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln ^(A1,C,I) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln	
Do 10.10.	Cordon Bleu vom Schwein ^(A1,C,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Möhren und Kartoffeln	Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce ^(A1,D,G,I) dazu Bulgur ^(A1)	Tortellini mit Spinatfüllung ^(A1,G) dazu eine 8-Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Kartoffelpüree ^(G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)	
Fr 11.10.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^(A1,I) Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln	Eierragout in Senfsauce ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Hackfleischstippe ^(A1,I) mit Makkaronichips ^(A1,C)	Vanille-Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)	
Mo 14.10.	Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Reiseintopf ^(I)	Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1)	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) und Reibekäse ^(G)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen ^(G,F)
Di 15.10.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffelpüree ^(G)	Bunte Spirellis ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce ^(A1,G) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse - Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika - in Tomatensoße ^(A1)	
Mi 16.10.	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	Geflügelbratwurst mit Erbsen, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)	Buntes Gemüse - Paprika, Erbsen, Karotten - in CurrysaUCE ^(A1,G,I) dazu Reis	
Do 17.10.	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischinlage	Paniertes Seelachsfilet ^(A1,C,D) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , Möhren und Vollkornreis	Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A4,H2) dazu Käsesahnesauce ^(A1,G) und Kartoffeln	
Fr 18.10.	Hähnchen-Schnitzel ^(A1,C) mit Rahmkohlragigemüse ^(A1,G) und Kartoffeln	Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Nudeln ^(A1,C) mit einer Schinken-Käse-Sauce ^(2,3,4,A1,G)	Grißbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt	
Mo 21.10.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce ^(A1,G) mit Reis	Möhren-Eintopf ^(A1) mit Kartoffelstücken dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Ei ^(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce ^(A1)	Rahmchampignons ^(A1,G) mit Kräuterspätzle ^(A1,C)	Hamburger -Frikadelle vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Burgerbrötchen ^(A1,G,K) mit Gurke ^(1,2,5) , Tomate, Zwiebel ^(A1) und Salat
Di 22.10.	Wiener-Wurst-Gulasch ^(2,3,4,A1) dazu Spirelli ^(A1,C)	3 Pancakes ^(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce ^(G)	Putengeschnetzeltes in Senfrahm ^(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mi 23.10.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	Seelachswürfel in Dillsauce ^(A1,D,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Jägerschnitzel ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Tomatensoße ^(A1) und Kräutern verfeinert dazu Spirelli ^(A1,C)	Buntes Gemüse mit Kokossauce ^(A1,G,I) dazu Reis	
Do 24.10.	Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G) , Schwarzwurzeln und Kräuterpüree ^(G)	Kräuterquark ^(G) mit Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce ^(A1,G)	Tomatisierter Gemüsegulasch ^(A1,G) dazu Vollkornnudeln ^(A1)	
Fr 25.10.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)	Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce ^(A1,G)	Spinatmedaillon ^(A1,C,K) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mo 28.10.	Schweinegulasch mit Sauerkrauteinlage ^(A1,I) - Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe ^(A1,G) dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Milder Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Makkaronichips ^(A1,C)	Gemüse - Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika - in Tomatensoße ^(A1) dazu Reis	
Di 29.10.	Gehacktesstippe ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	1 Germknödel ^(A1,C,G) mit KirschsaUCE ^(2,A1)	Bunte Nudeln ^(A1,C) mit Putenstreifen in Kräutersauce ^(A1,G)	Sesam-Möhren-Schnitzel ^(A1,C,K) mit Käsesauce ^(A1,G) und Kräuterpüree ^(G)	Nudelsalat ^(3,A1,C,I) mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops ^(2,3,A1,C,I,J)
Mi 30.10.	Rinderragout ^(A1,G,I) dazu Kräuterpüree ^(G)	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Erbsen dazu Petersiliensahnesauce ^(A1,G) und Vollkornreis	Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Do 31.10.	REFORMATIONSTAG - FEIERTAG				

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

01.10.- 31.10.2024



OKTOBER 2024					INUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee				BIONADE	BIONADE	Hilberg lettarem MILCH	Lichtenauer Wasser & Schorie	Apfelschorle	
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K		Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch ^(S)		Mineralwasser PUR
Di 01.10.															
Mi 02.10.															
Do 03.10.	TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT - FEIERTAG														
Fr 04.10.															
Mo 07.10.															
Di 08.10.															
Mi 09.10.															
Do 10.10.															
Fr 11.10.															
Mo 14.10.															
Di 15.10.															
Mi 16.10.															
Do 17.10.															
Fr 18.10.															
Mo 21.10.															
Di 22.10.															
Mi 23.10.															
Do 24.10.															
Fr 25.10.															
Mo 28.10.															
Di 29.10.															
Mi 30.10.															
Do 31.10.	REFORMATIONSTAG - FEIERTAG														



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 = Macadmiannuss
 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. Saucenbasis¹⁾
- Fischgericht** bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus
- Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹⁾
- Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z. B. Saucenbasis¹⁾

- Fleisch- und Fischloses Gericht
- Wird mit Bestandteilen aus **Lamm** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹⁾
- Wird mit Bestandteilen aus **Kaninchen** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹⁾
- 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.