

# NOVEMBER 2024

## SPEISEPLAN 01.11. - 29.11.2024

### MENÜ 1

### MENÜ 2 - DGE

### PASTA

### VEGETARISCH

### Frisch & Kalt

Tag	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt
Fr 01.11.	Kartoffelsuppe <sup>(G,I)</sup> mit Würstchenscheiben <sup>(2,3,4)</sup>	Geflügelkockklopse <sup>(A1,G)</sup> mit Kalbsbratensauce <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> dazu Schinken-Tomaten-Sauce <sup>(2,3,4,6,A1)</sup>	Vegetarische Spinatcremesuppe <sup>(A1,G)</sup> mit Kartoffelstücken	Nudelsalat <sup>(3,A1,C,J)</sup> mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops <sup>(2,3,A1,C,I,J)</sup>
Mo 04.11.	Nudelsuppe <sup>(A1,C)</sup> mit Geflügelfleisch und Gemüseeinlage <sup>(I)</sup>	Ragout vom Schwein <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Käsesauce <sup>(A1,G)</sup>	Kaisergemüse mit Holländischer Sauce <sup>(1,A1,C,G)</sup> dazu Kartoffeln	
Di 05.11.	Geflügelrikadelle <sup>(A1,C,G,J)</sup> mit Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> und Möhren dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Bulgur <sup>(A1)</sup> mit frischem Gemüse und Schmandsauce <sup>(A1,G)</sup>	Zucchini- und Putenbruststreifen in Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Penne <sup>(A1,C)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(A1)</sup> mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Hot Dog <sup>(2,3,A1,G,I,J)</sup> mit Röstzwiebeln <sup>(A1)</sup> , Ketchup/Senf <sup>(J)</sup> und Gewürzgurken-Scheiben <sup>(1,2,5)</sup>
Mi 06.11.	Eierfrikasse <sup>(A1,C,G,J)</sup> mit Petersilienkartoffeln	Fischfrikadelle <sup>(A1,D)</sup> mit Wirsing-Rahmgemüse <sup>(A1,G)</sup> dazu Vollkornreis	Wurstgulasch mit Tomatensauce <sup>(2,3,4,A1,I,J)</sup> und Makkaroni <sup>(A1,C)</sup>	Balkan Reispfanne mit Balkankäse <sup>(G)</sup> dazu Petersiliensauce <sup>(A1,G)</sup>	
Do 07.11.	Geflügel-Jägerschnitzel <sup>(2,4,A1,C)</sup> mit Erbsen, Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Gemüsebolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Brunoise Gemüse dazu Reis	Rotes Hähnchenwürfelragout <sup>(A1)</sup> dazu Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup>	Milchreis <sup>(G)</sup> mit Zucker und Zimt	
Fr 08.11.	Putengulasch <sup>(A1,I)</sup> und Langkornreis	Backkäse <sup>(A1,C,G)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Penne <sup>(A1,C)</sup> mit Blumenkohl-Creme-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>(G,I)</sup> dazu Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	
Mo 11.11.	Hausgemachter Gemüseintopf <sup>(A1,I)</sup> mit Rindfleisch	Gnocchi <sup>(A1,C)</sup> mit Spinat <sup>(A1,G)</sup> und Frischkäsesauce <sup>(A1,G)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Tomatensauce <sup>(A1)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Vegetarische Kohlroulade <sup>(A1,C,I,J)</sup> mit Sauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln	
Di 12.11.	3 Eierkuchen <sup>(A1,C,G)</sup> mit Zucker	Hähnchen-Geschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> mit Möhregemüse und Kartoffeln	Makkaroni <sup>(A1,C)</sup> mit Hackfleischbolognese <sup>(A1,I)</sup>	Vegetarische Klopse <sup>(A1,C,F,J)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Bulgur <sup>(A1)</sup>	
Mi 13.11.	Gebratener Römerbraten <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Bayrisch Kraut <sup>(A1)</sup> dazu Salzkartoffeln	Fischragout in milder Senfsauce <sup>(A1,D,G,J)</sup> dazu Vollkornreis	Vollkornfusilli <sup>(A1)</sup> mit Karottencremesauce <sup>(A1,G)</sup>	Bunte Spiralnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Brokkoli-Rahm-Sauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Kartoffelsalat mit einer Wiener <sup>(2,3,C,G,I,J)</sup>
Do 14.11.	Wiringsuppe mit Kassler <sup>(2,3,4,6,I)</sup> und Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup>	Backfischfilet <sup>(A1,D,J)</sup> vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce <sup>(A1)</sup> dazu Reis	Putengeschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> mit Spirelli <sup>(A1,C)</sup>	Gemüse-Kräuter-Gulasch <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln	
Fr 15.11.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce <sup>(A1,C,I,J)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Ebly-Weizen <sup>(A1)</sup> mit Sahne-Basilikum-Sauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Brokkoli	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Thunfischwürfeln <sup>(I)</sup> in Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	2 Stück Kartoffel-Kräuter-Tasche <sup>(4,G)</sup> mit Spinat-Frischkäse-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	
Mo 18.11.	Geflügelwurstwürfel <sup>(2,3)</sup> in dunkler Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reiseinlage <sup>(A1)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Tomaten-Mozzarella-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>	
Di 19.11.	Marinierter Hering <sup>(1,2,3,5,C,G,D,J)</sup> mit Kartoffeln	Pastinaken-Steckrüben-Rösti <sup>(A1,A4,C,I)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Vollkornreis	Fleischklößchen <sup>(A1,C,J)</sup> in Parmesansauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Spiralnudeln <sup>(A1,C)</sup>	Griesebrei <sup>(A1,G)</sup> mit Zucker und Zimt	
Mi 20.11.	2 gekochte Eier <sup>(C)</sup> mit Senfsauce <sup>(A1,G,I)</sup> und Kartoffeln	Schweinebraten mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> Erbsen und 2 Klößen	Ravioli mit Rindfleischfüllung <sup>(A1,C)</sup> dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Gemüsesuppe mit Brunoise Gemüse <sup>(A1,I)</sup> und Buchstabennudeln <sup>(A1,C)</sup> dazu Ciabattabrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Bunter hausgemachter Kartoffelsalat <sup>(1,2,3,5,C,G,J)</sup> mit einer kalten Putenfrikadelle <sup>(A1,C,G,J)</sup>
Do 21.11.	Graupeneintopf <sup>(A3,I)</sup> mit Kassler <sup>(2,3,4,6,I)</sup> und Kartoffelstücken dazu Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Knusperfischfilet <sup>(A1,D)</sup> aus Seelachs mit Dillsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Salzkartoffeln	Spaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatensoße <sup>(A1)</sup> und Kräutern verfeinert dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Vegetarische Frühlingsröllchen <sup>(A1,C,F,G,I)</sup> mit süß-saurer Sauce <sup>(A1)</sup> dazu Reis	
Fr 22.11.	Bratwurst <sup>(2,3,4,6,G,I,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit einer Spinat-Rahm-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce <sup>(A1)</sup> dazu Rigatoni <sup>(A1,C)</sup>	Schokopuddingsuppe <sup>(G)</sup> mit Milchbrötchen <sup>(2,A1,C,G)</sup>	
Mo 25.11.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Kürbis-Lachs-Sauce <sup>(A1,D,G)</sup>	Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Bechamelsauce <sup>(A1,G)</sup>	
Di 26.11.	Schweinegulasch <sup>(A1,I)</sup> dazu Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Geflügelrikadelle <sup>(A1,C,G,J)</sup> mit Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> und jungen Erbsen dazu Kartoffeln	Bratwurstgulasch <sup>(2,3,4,6,A1,I,J)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(A1)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup>	
Mi 27.11.	Hackfleischpfanne dazu Tomatenreis	Milchreis <sup>(G)</sup> mit Zucker und Zimt	Hähnchenragout in milder Currysauce <sup>(A1,G,I)</sup> dazu kurze Bandnudeln <sup>(A1,C)</sup>	Spinatmedaillon <sup>(A1,C,G)</sup> mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	3 Kalte Kartoffelpuffer <sup>(A1,C)</sup> mit Apfelmus <sup>(3)</sup>
Do 28.11.	Panierte Jagdwurst <sup>(2,3,4,6,A1,I)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Spinat <sup>(A1,G)</sup> mit Ei <sup>(C)</sup> und Kartoffeln	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Hackfleisch-Creme-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Schnittlauchquark <sup>(G)</sup> mit Kartoffeln	
Fr 29.11.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup> dazu eine Scheibe Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Gebackenes Fischfilet <sup>(A1,D)</sup> vom Seelachs mit Dillsauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Bunte Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Pilzen in einer Rahmkräutersauce <sup>(A1,G)</sup>	Käse-Lauch-Cremesuppe <sup>(A1,G)</sup> mit Ciabattabrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	

#### 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. Unser/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](mailto:bestellung@bgh-office.de)

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

# Bestellschein

**bürgerhaus**  
Lützschena

**01.11.- 29.11.2024**

NOVEMBER 2024						4 verschiedene Erfrischungs-Tee				BIONADE	BIONADE	Hilberg	Lichtenauer				
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR GS Wollendorf	Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch <sup>®</sup>	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Wasser & Schorle	Apfelschorle
Fr 01.11.																	
Mo 04.11.																	
Di 05.11.																	
Mi 06.11.																	
Do 07.11.																	
Fr 08.11.																	
Mo 11.11.																	
Di 12.11.																	
Mi 13.11.																	
Do 14.11.																	
Fr 15.11.																	
Mo 18.11.																	
Di 19.11.																	
Mi 20.11.																	
Do 21.11.																	
Fr 22.11.																	
Mo 25.11.																	
Di 26.11.																	
Mi 27.11.																	
Do 28.11.																	
Fr 29.11.																	



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<sup>®</sup>

- 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<sup>1</sup>
- 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<sup>1</sup>
- Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z. B. Saucenbasis<sup>1</sup>
- Fleisch- und Fischloses Gericht
- Wird mit Bestandteilen aus **Lamm** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis<sup>1</sup>
- Wird mit Bestandteilen aus **Kaninchen** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis<sup>1</sup>
- 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.