FEBRUAR 2025

SPEISEPLAN 03.02. - 28.02.2025

bürgerhaus Lützschena

	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt
Mo 03.02.	Hausgemachter Gemüseeintopf(A1,I) mit Rindfleisch	Gnocchi(A1,C) mit Spinat (A1,G) und Frischkäsesauce(A1,G)	Hörnchennudeln(A1,C) mit einer Tomatensauce(A1) dazu Reibekäse(G)	Vegetarische Kohlroulade(A1,C,I,J) mit Sauce(A1,G) dazu Kartoffeln	
Di 04.02.	3 Eierkuchen(A1,C,G) mit Zucker	Hähnchen-Geschnetzeltes(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Makkaroni(A1,C) mit Hackfleischbolognese(A1,I)	Vegetarische Klopse(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce(A1,G) dazu Bulgur(A1)	
Mi 05.02.	Gebratener Römerbraten(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce(A1,I) und Bayrisch Kraut(A1) dazu Salzkartoffeln	Fischragout in milder Senfsauce(A1,D,G,J) dazu Vollkornreis	Vollkornfusilli(A1) mit Karottencremesauce(A1,G)	Bunte Spiralnudeln(A1,C) mit Brokkoli-Rahm-Sauce(A1,G) dazu Reibekäse(G)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen(G,F)
Do 06.02.	Wirsingsuppe mit Kassler(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln(A1)	Backfischfilet(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomaten-sauce(A1) dazu Reis	Putengeschnetzeltes(A1, G, I) mit Spirelli(A1,C)	Gemüse-Kräuter-Gulasch(A1,G) dazu Kartoffeln	
Fr 07.02.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree(G)	Ebly-Weizen(A1) mit Sahne-Basili-kum-Sauce(A1,G) dazu Brokkoli	Gabelspaghetti(A1,C) mit Thunfischwürfeln(D) in Tomatensauce(A1)	2 Stück Kartoffel-Kräuter-Tasche(4,G) mit Spinat-Frischkäse-Sauce(A1,G)	
Mo 10.02.	Geflügelwurstwürfel(2,3) in dunkler Bratensauce(A1,I) dazu Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reiseinlage(A1)	Hörnchennudeln(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce(A1,G)	Kaiserschmarrn(A1,C,G) mit Vanille-sauce(G)	
Di 11.02.	Marinierter Hering(1,2,3,5,C,G,D,J) mit Kartoffeln	Pastinaken-Steckrüben-Rösti (A1,A4,C,I) mit Tomatensauce(A1) und Vollkornreis	Fleischklößchen(A1,C,J) in Parmesansauce(A1, G) dazu Spiralnudeln(A1, C)	Grießbrei(A1,G) mit Zucker und Zimt	
Mi 12.02.	2 gekochte Eier(C) mit Senfsauce(A1,G,J) und Kartoffeln	Schweinebraten mit Bratensauce(A1,I) Erbsen und 2 Klößen	Ravioli mit Rindfleischfüllung(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikumsauce(A1,G)	Gemüsesuppe mit Brunoise Gemü-se(A1,I) und Buchstabennudeln(A1,C) dazu Ciabattabrot(A1,A2,A3)	Bunter hausgemachter Kartoffelsalat(1,2,3,5, C,G,J) mit einer kalten Putenfrikadelle(A1,C,G,J)
Do 13.02.	Graupeneintopf(A3,I) mit Kassler(2,3,4,6) und Kartoffelstücken dazu Brot(A1,A2,A3)	Knusperfischfilet(A1,D) aus Seelachs mit Dillsauce(A1,G) dazu Salzkartoffeln	Spaghetti(A1,C) mit Tomatensoße(A1) und Kräutern verfeinert dazu Reibekäse(G)	Vegetarische Frühlingsröllchen(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce(A1) dazu Reis	
Fr 14.02.	Bratwurst(2,3,4,6,G,I,J) mit Bratensauce(A1,I), Sauerkraut(A1,I) und Kartoffelpüree(G)	Gabelspaghetti(A1,C) mit einer Spinat-Rahm-Sauce(A1,G)	Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce(A1) dazu Rigatoni(A1,C)	Schokopuddingsuppe(G) mit Milchbrötchen(2,A1,C,G)	
Mo 17.02.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce(A1,G) dazu Kaiser-gemüse 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 18.02.	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 19.02.	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 Apfelmus (3)
Do 20.02.	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 21.02.	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 24.02.	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 25.02.	Geflügelfleischkäse(2,4,6) 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 26.02.	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 27.02.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage(I)	Gebratenes Seelachsfilet(A1,D) mit Gemüserahmsauce(A1,G) dazu Reis	Makkaronichips(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce(A1,I)	Vegetarische Kartoffelsuppe(G,I)	
Fr 28.02.	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	

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

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen-Anhalt

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen und Sachsen-Anhalt

Name

Klasse, Gebäude, Schule

Kunden-Nr.(Pflicht)

Bestellschein

03.02.- 28.02.2025

bürgerhaus Lützschena

FEBRUAR 2025	M1	M2 DGE	Pasta	Veg.	F&K		INUR GS Wallendorf		4 verschiedene Erfrischungs-Tee: Grüner Tee *MANGO*	Schwarzer Tee *PFIRSICH*	Schwarzer Tee *PFIRSICH HIBISKUS*	Schwarzer Tee *ZITRONE*	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch(G)	Wasser & Schorle: Mineralwasser *PUR*	Mineralwasser *MEDIUM*	Apfelschorle
Mo 03.02.																		
Di 04.02.																		
Mi 05.02.																		
Do 06.02.																		
Fr 07.02.																		
Mo 10.02.																		
Di 11.02.																		
Mi 12.02.																		
Do 13.02.																		
Fr 14.02.																		
Mo 17.02.																		
Di 18.02.																		
Mi 19.02.																		
Do 20.02.																		
Fr 21.02.																		
Mo 24.02.																		
Di 25.02.																		
Mi 26.02.																		
Do 27.02.																		
Fr 28.02.																		

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

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

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

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 = Macadmianuss
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**.

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