

MÄRZ 2025

SPEISEPLAN 03.03. - 31.03.2025

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																																																													
03.03.																																																																																						
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 Kochklopse ^(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)	Paniertes Fischfilet ^(A1,D) mit Senf-Sauce ^(A1,G,I) und Reis	Kohlroulade ^(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Frikadelle vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree ^(G)	Bratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauce ^(A1,I) , Bayrischkraut ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln ^(2,3,4,6,I,J)	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ^(G) und Kartoffeln	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Cordon Bleu vom Schwein ^(A1,C,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Möhren und Kartoffeln	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^(A1,I) Rotkraut ^(G) und Kartoffeln	Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe ^(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 Wiringsuppe ^(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	Vollkornfusilli ^(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce ^(A1,I) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Fischfrikadelle ^(A1,D,J) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Ebyl-Weizen ^(A1)	Grießbrei ^(G) mit Zimt und Zucker	Lachswürfel ^(D) in einer Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) buntes Gemüse dazu Kartoffeln	Backfisch aus Seelachsfilet ^(A1,D,J) mit Petersiliensauce ^(A1,G) , Erbsen dazu Vollkornreis	Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln ^(A1,C,I) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce ^(A1,D,G,J) dazu Bulgur ^(A1)	Eierragout in Senfsauce ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Reiseintopf ^(I)	Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)	Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)	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)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)	Tortellini mit Käsefüllung ^(A1,C,G) dazu Basilikumsauce ^(A1,G)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Kürbis-Möhren-Sauce ^(A1,G)	Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Eierstich ^(C) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleischklößchen ^(A1,C,I) in Bratensauce ^(A1,I)	Penne ^(A1,C) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^(A1)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Käse-Lauch-Creme-Sauce ^(A1,G)	Vollkornnudeln ^(A1) mit Rinderragout ^(A1,G,I)	Vollkornspirelli ^(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce ^(A1)	Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	Tortellini mit Spinatfüllung ^(A1,C,G) dazu eine 8-Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Hackfleischstippe ^(A1,I) mit Makkaronichips ^(A1,C)	Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)	Kohlrabieintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,G)	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(2,G)	Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilienschmand-Sauce ^(A1,G)	Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln	Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A3,H2) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Süße Schupfnudeln ^(A1,C) mit Beersauce ^(2,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	Rahmgemüse ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)	Möhreintopf mit Kartoffelstückchen ^(A1)	Vegetarische Frühlingsröllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis	Bulgur ^(A1) dazu Gemüse und Schmandsauce ^(A1,G)	Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis	Chili sin carne ^(A1,F,I) mit Reis	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Kartoffelpüree ^(G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)	Vanille-Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) und Reibekäse ^(G)	3 Pancakes ^(A1,C,G) mit Schokosauce ^(G)	Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)	Nudelsalat ^(3,A1,C,I) mit buntem Gemüse und einem Gehacktes-klops ^(2,3,A1,C,I,J)	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.
 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

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

Bestellschein

bürgerhaus
Lützschena

03.03.- 31.03.2025

MÄRZ 2025						4 verschiedene Erfrischungs-Tee											
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 [®]	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle	
Mo 03.03.																	
Di 04.03.																	
Mi 05.03.																	
Do 06.03.																	
Fr 07.03.																	
Mo 10.03.																	
Di 11.03.																	
Mi 12.03.																	
Do 13.03.																	
Fr 14.03.																	
Mo 17.03.																	
Di 18.03.																	
Mi 19.03.																	
Do 20.03.																	
Fr 21.03.																	
Mo 24.03.																	
Di 25.03.																	
Mi 26.03.																	
Do 27.03.																	
Fr 28.03.																	
Mo 31.03.																	



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[®]

- 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. 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.