

MAI 2025

SPEISEPLAN 02.05. - 30.05.2025



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Fr 02.05.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce ^(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Ebly-Weizen ^(A1) mit Sahne-Basilikum-Sauce ^(A1,G) dazu Brokkoli		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)		2 Kartoffel-Kräuter-Tasche ^(4,G) mit Spinat-Frischkäse-Sauce ^(A1,G)		Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen ^(G,F)
Mo 05.05.	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 Vanillesauce ^(G)		
Di 06.05.	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 Spinalnudeln ^(A1,C)		Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt		
Mi 07.05.	2 gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln		Schweinebraten mit Bratensauce ^(A1,I) Erbsen und zwei Klößen		Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)		Gemüsesuppe mit Brunoise Gemüse ^(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 08.05.	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 Frühlingröllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis		
Fr 09.05.	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 12.05.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) dazu Kaisergemüse 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 13.05.	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 14.05.	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 15.05.	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 16.05.	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 19.05.	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 20.05.	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 21.05.	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-Sahne-Sauce ^(A1,G) und Reis		Nudelsalat ^(2,C,G,J) mit einer kalten Wiener ^(2,3,4,G,I,J)
Do 22.05.	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 23.05.	Gefüllte Paprikaschote ^(A1,C,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,J) dazu Petersilienkartoffeln		Linseneintopf mit Kartoffelstücken ^(A1) dazu ein Brötchen ^(A1,A2)		Spirelli ^(A1,C) mit Parmesan-Schmand-Sauce ^(A1,G)		Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit 8-Kräuter-Sauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis		
Mo 26.05.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln		Vegetarische Blumenkohlcremesuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3,G)		Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)		
Di 27.05.	Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce ^(A1,I) dazu Möhengemüse und Vollkornreis		Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)		Kohlrabieintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,G)		
Mi 28.05.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln		Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(2,A1,C,G)		Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)		Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln		3 Pancakes ^(A1,C,G) mit Schokosauce ^(G)
Do 29.05.	HIMMELFAHRT - FEIERTAG								
Fr 30.05.	Königsberger Kochkloppe ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)		Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce ^(A1,G)		außer Do und Fr

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



02.05.- 30.05.2025

MAI 2025					INUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee				BIONADE	BIONADE	Hilberg Süßrahm MILCH	Lichtenauer Wasser & Schorle			
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	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle
Fr 02.05.																
Mo 05.05.																
Di 06.05.																
Mi 07.05.																
Do 08.05.																
Fr 09.05.																
Mo 12.05.																
Di 13.05.																
Mi 14.05.																
Do 15.05.																
Fr 16.05.																
Mo 19.05.																
Di 20.05.																
Mi 21.05.																
Do 22.05.																
Fr 23.05.																
Mo 26.05.																
Di 27.05.																
Mi 28.05.																
Do 29.05.																
Fr 30.05.																



Lichtenauer Mineralwasser 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.