MAI 2025





	MENÜ 1		MENÜ 2 - DG	E	PASTA		VEGETARISC	Н	Frisch & Kalt
Fr 02.05.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce ^(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)	O	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	C	Tomatensuppe mit Reiseinlage ^(A1)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)		Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)		V
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 Spiralnudeln ^(A1,C)	(3)	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	(e)	Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)		Gemüsesuppe mit Brunoise Gemüse ^(A1,I) und Buchstaben- nudeln ^(A1,C) dazu Ciabattabrot ^{(A1,A2,A3}		Bunter hausgemachter Kartoffelsalat ^(1,2,3,5, C,G,J) mit einer kalten Puten- frikadelle ^(A1,C,G,J)
Do 08.05.	Graupeneintopf ^(A3,I) mit Kassler ^(2,3,4,6) und Kartoffelstücken dazu Brot ^(A1,A2,A3)	(3)	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 09.05.	Bratwurst ^(2,3,4,6,G,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffelpüree ^(G)	(3)	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 Kaiser- gemüse und Kartoffelpüree ^(G)	3	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 ^(A1,1) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)	(3)	Geflügelfrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln	(j	Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	(3)	Vollkornnudeln ^(A1) mit Kräutersauce ^(A1,G)		
Mi 14.05.	Hackfleischpfanne ^(A1,I) dazu Tomatenreis	(3)	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Hähnchenragout in milder Currysauce ^(A1,G,J) dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)	3	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)	(3)	Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce ^(A1,G)	(3)	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)	0	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)	(3)	Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln ^(A1,C,I) und süß-saurer Sauce ^(A1,G)		
Di 20.05.	Geflügelfleischkäse ^(2,4,6) mit Bratensauce ^(A1,1) , Erbsen und Kartoffeln	G	Vegetarische Brokkoli- Rahmsuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce ^(2,3,4,4,1,J) dazu Spirelli ^(41,C)	(3)	Bunter Gemüsegulasch ^(A1,G) mit Petersilienkartoffeln		
Mi 21.05.	3 Hefeklöße ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	0	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)	V	Gebratenes Seelachsfilet ^(A1,D) mit Gemüserahmsauce ^(A1,G) dazu Reis		Makkaronichips ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	(3)	Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I)		(6)
Fr 23.05.	Gefüllte Paprikaschote ^(A1,C,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Petersilienkartoffeln	(3)	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	(3)	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3,G)		Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)	(3)	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 Möhrengemüse und Vollkornreis		Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)		Kohlrabieintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,C)		
Mi 28.05	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln	V	Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(2,A1,C,G)		Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)	(<u></u>	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln		3 Pancakes (A1,C,G) mit Schokosauce (G) außer Do und Fr
Do 29.05	HIMMELFAHRT - FEIERTAG								
Fr 30.05	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	6	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)	3	Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilien- Schmand-Sauce ^(A1,G)		

WICHTIGER HINWEIS ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN:

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen

Enthaltene Allergene sind grundsätzlich <u>nach</u> der Bezeichnung des Gerichtes angegeben und <u>gelten für das gesamte Gericht!</u> 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-Anhalt

Klasse, Gebäude, Schule

Bestellschein

bürgerhaus Lützschena

Kunden-Nr.(Pflicht)

02.05.- 30.05.2025

IONADE fettarme MILCH **MAI 2025** Mineralwasser MEDIUM Apfelschorle H-Milch^{(G} Pasta Veg. F&K M1 M2 INUR GS Mineral **PUR** Wallendor 02.05 05.05. Di 06.05 07.05 Lichtenauer Mineral-wasser *PUR* oder *MEDIUM* oder Apfelschorle 0,5I-PET Flasche, Dο inkl. 0,25 € Pfand 08.05. 09.05. Mo 12.05. Di 13.05. Mi 14.05. Do 15.05. Schulpreis je 0,41 PET-Flasche, inkl. 0,25 € Pfand 16.05. 19.05. Di 20.05 21.05. Dο BIONADE 22.05. BIONADE 1.45 € 23.05. Мо Schulpreis ie 0.4l 26.05 PET-Flasche, inkl. 0,25 € Pfand 27.05 28.05 Do 29.05 30.05



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

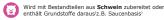
H6 = Paranuss H7 = Pistazie H8 = Macadmianuss H9 = Queenslandnuss I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen

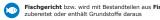
= Sulfite = Lupine = Weichtiere

Zusatzstoffe:

Zusatzstorie:
1 = Farbstoffe
2 = Konservierungsstoffe
3 = Antioxidationsmittel
4 = Phosphat
5 = Süssungsmittel
6 = Geschmacksverstärker











Fleisch- und Fischloses Gericht



Wird mit Bestandteilen aus **Lamm** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus(z.B. Saucenbasis)



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet. Die Saucenbasis enthält je nach Symbol Grundstoffe vom **Rind** <u>oder</u> **Schwein**.

Schulpreis je 0,51 TETRA(G)