

# SPEISEPLAN

28.04. BIS 04.05.2025

WIR MÖCHTEN SIE BITTEN, UNSERE MENÜ-PREISANPASSUNGEN ZU BEACHTEN - VIELEN DANK!

Menüservice für Firmen, Privathaushalte, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegeeinrichtungen - lecker - jeden Tag frisch gekocht - variantenreich - ohne Liefergebühren



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! BESTELLSCHHEIN VOM 28.04. BIS 04.05.25

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße / Ort: \_\_\_\_\_

Kundennummer: \_\_\_\_\_

KW 18	1 Vollkost		2 Vollkost		3 Vollkost		P Pasta		V Vegetarisch		N Nachtisch		WOCHENTAG	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzetea				BIONADE		SACHSEN Milch		
	Preise	Mo-Fr: 5,50 € - Sa-So und Feiertage: 6,50 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,80 € - Sa-So und Feiertage: 6,80 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 6,10 € - Sa-So und Feiertage: 7,10 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,70 € - Sa-So und Feiertage: 6,70 € Große Portion * + 0,50 €	Mo-Fr: 5,60 € - Sa-So und Feiertage: 6,60 € Große Portion * + 0,50 €	1,00 €		NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL		NORMAL	GROß *	NACHTISCH	0,4l - PET Flasche 1,50 € (P1)				0,4l - PET Flasche 1,45 € (P1)		0,5l - TETRA 1,10 € pfand- frei										
Mo 28.04.	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>	Pfeffersteak mit Rahmchampignons <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	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	Fruchtcocktail <sup>(1)</sup>		Mo 28.																									
Di 29.04.	3 Eierkuchen <sup>(A1,C,G)</sup> mit Zucker	Hähnchen- Geschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Kotelett vom Schwein <sup>(A1)</sup> mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln	Makkaroni <sup>(A1,C)</sup> mit Hackfleisch- bolognese <sup>(A1,I)</sup>	Vegetarische Klopse <sup>(A1,C,F,J)</sup> mit Schnittlauchauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Bulgur <sup>(A1)</sup>	Apfelmus <sup>(3)</sup>		Di 29.																									
Mi 30.04.	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 Sensauce <sup>(A1,D,G,J)</sup> dazu Vollkornreis	Panierte Rinderleber <sup>(A1)</sup> mit Apfel-Zwiebel- Sauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Vollkornfusilli <sup>(A1)</sup> mit Kartottencreme- Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Bunte Spiralnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Brokkoli-Rahm- Sauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Birnenkompott <sup>(3)</sup>		Mi 30.																									
Do 01.05.	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	Hackbraten mit Fingermöhren und Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Spätzle <sup>(A1,C)</sup>	TAG DER ARBEIT - FEIERTAG				Pfirsich- Maracuja- Quark <sup>(G)</sup>	Do 01.																								
Fr 02.05.	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	Ungarischer Gulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rotkraut <sup>(3)</sup> dazu Klöße	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Thunfischwürfeln <sup>(D)</sup> in Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	Zwei Kartoffel- Kräuter-Taschen <sup>(4,G)</sup> mit Spinat-Frischkäse- Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Obstkaltschale		Fr 02.																									
Sa 03.05.	Erseneintopf <sup>(A1)</sup> mit Kartoffelstücken und Würstchen- Scheiben <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup>	Gebratene Hähnchen- brust-Streifen in einer Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kidneybohnen-Mais- Gemüse und Paprikareis	Kalbsgulasch <sup>(A1,G,I)</sup> mit Erbsengemüse und Kartoffeln			Vanille- Quarkspeise <sup>(G)</sup>		Sa 03.																									
So 04.05.	Weißer Bohnen Eintopf mit Kassler <sup>(2,3,4,6,I)</sup> und Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup>	Kasslerbraten <sup>(2,3,4,6)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Speckbohnen <sup>(2,3)</sup> dazu zwei Klöße	Paniertes Kabeljaufilet <sup>(A1,C,D)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kaisergemüse dazu Reis			Ananaskompott		So 04.																									

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN / ALLERGENEN / ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche/s das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren. \*0341/68655500\* E-Mail: sonderkost@bgh-office.de LEGENDE: 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 • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

\* „Grosse Portion“ bedeutet, dass Sättigungsbeilagen und ggf. Gemüse und Soße in einer größeren Menge als bei der „Normalportion“ geliefert werden. Das betrifft also Kartoffeln, Pürees, Nudeln, Reis, alle Soßen und Gemüsebeilagen. Es bedeutet jedoch NICHT, eine größere oder gar doppelte Menge der Hauptkomponente (Fleisch, Fisch, Spinat etc.)

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die bestellen Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt wurden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen, nach bestmöglicher Lieferqualität und Menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst und Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst darauf hin, dass wir unter den aktuellen Rahmenbedingungen ggf. Komponenten in geplanten Menüs sehr kurzfristig und notgedrungen ersetzen müssen. Selbstverständlich setzen wir alles daran, diesen Umstand zu vermeiden. Unser oberstes Ziel ist es dann, all unsere Kunden dennoch mit einem vollwertigen Menü zu versorgen, auch wenn es ggf. leider eine kleine Abweichung vom Speiseplan mit sich bringt. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir für etwaige Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen durch den notgedrungenen Tausch bzw. Ersatz von Rohwaren oder Produkten nicht zu 100% garantieren können. Das gilt selbstverständlich NICHT für unsere Sonderkost-Menüs - diese werden separat zubereitet und sind auf die jeweilige Person abgestimmt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

