

APRIL 2021

SPEISEPLAN 01.04- 30.04.2021



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Do 01.04.	Wirsingsuppe mit Kasseler ^(2,3,4,6,1) und Kartoffelwürfeln ^(A1)	Backfischfilet ^(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce ^(A1) , dazu Reis	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)	Gemüse-Kräuter-Gulasch ^(A1,G) , dazu Kartoffeln	Bagel ^(A1,F) belegt mit frischem Salat, Kochschinken ^(2,3,4) , Käse ^(G) und Frischkäse ^(G)
Fr 02.04.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce ^(A1,C,I,J) , dazu Kartoffelpüree ^(G)	Lammhacksteak ^(A1) mit Rahmwirsing ^(A1,G) , Bratensauce ^(A1,I) und Salzkartoffeln	---	---	
Mo 05.04.	Tomatensuppe mit Reiseinlage ^(A1)	Kaninchenkeule mit Apfel-Rotkohl ^(2,3) , Bratensauce ^(A1,I) , dazu Salzkartoffeln	---	---	
Di 06.04.	Marinierter Hering ^(3,C,D,G,J) mit Kartoffeln	Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt	Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G) , dazu Röstzwiebeln ^(A1)	veg. Paprikaschote ^(A1,I,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis	
Mi 07.04.	Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln	Schweinebraten ^(J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Bayrisch Kraut und Klößen	Currywurst-Gulasch ^(2,3,4,A1,I,J) , dazu Makkaroni ^(A1,C)	Italienische Gemüsesuppe mit Nudleinlage ^(A1,C) , dazu Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)	Bunter hausgemachter Kartoffelsalat ^(3,C,G,J) mit einer kalten Putenfrikadelle ^(A1,C,G,J)
Do 08.04.	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel ^(2,3,4,G,I,J)	Knusperfischfilet ^(A1,D) aus Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) , dazu Vollkornreis	Spaghetti ^(A1,C) mit Napolisauce ^(A1) , dazu Reibekäse ^(G)	vegetarische Frühlingröllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) , dazu Reis	
Fr 09.04.	panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,I) mit Bratensauce ^(A1,I) , rustikalen Möhren und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Spinat-Rahm-Sauce ^(A1,G)	Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce ^(A1) , dazu Rigatoni ^(A1)	Couscouspfanne mit frischem Gemüse ^(A1) , dazu eine Kräutersauce ^(A1,G)	
Mo 12.04.	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffel- und Schweinefleischwürfeln ^(A1)	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) , dazu Kaisergemüse und Vollkornreis	Farfalle ^(A1) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G)	
Di 13.04.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln ^(A1) , dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2)	Geflügelfrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln	Spiralnudelpfanne ^(A1,C) mit Saftschinken ^(2,3,4,8) und Tomatenwürfeln, dazu Tomatensauce ^(A1)	Bunte Vollkorn-Nudel-Gemüsepfanne ^(A1) mit Kräutersauce ^(A1,G)	Wrap ^(A1) gefüllt mit Räucherlachs ^(D) , buntem Salat und Honigcreme ^(2,C,G,J)
Mi 14.04.	Hackfleischpfanne ^(A1,I) , dazu Tomatenreis	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Hähnchenragout in milder Currysauce ^(A1,G,J) , dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)	Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A4,H2) , dazu Käsesahnesauce ^(A1,G) und Kartoffeln	
Do 15.04.	Bratwurst ^(2,3,4,6,G,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffelpüree ^(G)	Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln	Farfalle ^(A1) mit Hackfleisch-Lauchcreme-Sauce ^(A1,G)	Schnittlauchquark ^(G) mit Kartoffeln	
Fr 16.04.	Schweinegulasch ^(A1,I) , dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)	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-Lauchcremesuppe ^(A1,G) mit Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)	
Mo 19.04.	Buchstabensuppe ^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse ^(I)	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkohl und Kartoffelpüree ^(G)	Schinkennudeln ^(2,3,4,6,A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)	Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln ^(A1,C,I) und süß-saurer Sauce ^(A1,G)	
Di 20.04.	Hefeklöße ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	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	Nudelsalat ^(2,C,G,J) mit einer kalten Wiener ^(2,3,4,I,J)
Mi 21.04.	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Hähnchenbrustwürfeln, dazu Kräutersauce mit Tomatenwürfeleinlage ^(A1,G)	Geflügelfleischkäse ^(2,4,5) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) , dazu Reibekäse ^(G)	Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I)	
Do 22.04.	Reiseintopf mit Kasselerwürfeln ^(2,3,4,6,1)	Gebratenes Seelachsfilet ^(A1,D) mit Gemüserahmsauce ^(A1,G) , dazu Reis	Spirelli ^(A1,C) mit Parmesan-Schmand-Sauce ^(A1,G)	Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) , dazu Spirelli ^(A1,C)	
Fr 23.04.	Buntes Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln	Spreewälder Fischgulasch ^(3,A1,D,G,L) mit Salzkartoffeln	Nudel-Schinken-Ei-Pfanne ^(2,3,4,6,A1,C) mit Tomatensauce ^(A1)	Blumenkohl-Käsemedallion ^(A1,C,G) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Vollkornreis	
Mo 26.04.	Gehacktesstippe mit Schmorkraut ^(A1,I) , dazu Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohl-cremesuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3,G)	Zucchini- und Putenbruststreifen in Sahnesauce ^(A1,G) , dazu Penne ^(A1)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Ratatouillegemüse-Sauce ^(A1)	
Di 27.04.	Currywurstgulasch ^(2,3,4,A1,I,J) , dazu Kartoffelpüree ^(G)	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce ^(A1,I) , dazu Möhregemüse und Vollkornreis	Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)	Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfeln ^(A1,G)	Gefüllter Wrap mit Hähnchenfleisch, Mais, Ananas und Streifen vom Blattsalat ^(3,A1,F,G)
Mi 28.04.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage ^(I)	Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(A1,C,G) mit Apfelmus	panierte Jagdwurstscheibe ^(2,3,4,A1,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)	Blumenkohl in holländischer Sauce ^(C,G) , dazu Kartoffeln	
Do 29.04.	Hühnerfrikasse ohne Gemüseeinlage ^(A1,G) , mit Salzkartoffeln	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Erbsengemüse und Kartoffeln	Mie-Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Eierstich ^(C) und Hühnerfleisch, dazu Süß-Saure-Sauce ^(A1)	Süße Vanille-Nudel-Suppe ^(A1,C,G)	
Fr 30.04.	Bratwurst ^(2,3,4,6,G,I,J) mit Sauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffelpüree ^(G)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln ^(A1,G)	Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten, dazu Petersilien-Schmand-Sauce ^(A1,G)	

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, sind 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

Bestellschein

01.04.- 30.04.2021

Name

Klasse, Gebäude, Schule

Kunden-Nr. (Pflicht)

APRIL 2021

M1 M2 Pasta Veg. F&K
DGE

	BIONADE	BIONADE	Haltbare fettarme MILCH	SACHSEN OBST	Erfrischungs-Tee	Wasser & Schorle
	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch ^(G)	4 verschiedene Fruchtsäfte	Pfefferminz/ Brombeere Grüner Tee mit Pfirsich Roiboots Tee mit Pfirsich	Mineralwasser PUR Mineralwasser MEDIUM
Do 01.04.						
Fr 02.04.						
Mo 05.04.						
Di 06.04.						
Mi 07.04.						
Do 08.04.						
Fr 09.04.						
Mo 12.04.						
Di 13.04.						
Mi 14.04.						
Do 15.04.						
Fr 16.04.						
Mo 19.04.						
Di 20.04.						
Mi 21.04.						
Do 22.04.						
Fr 23.04.						
Mo 26.04.						
Di 27.04.						
Mi 28.04.						
Do 29.04.						
Fr 30.04.						



Mineralwasser 0,75 €
Apfelschorle 1,00 €

Lichtenauer Mineralwasser PUR oder MEDIUM oder Apfelschorle 0,5l-PET Flasche, zzgl. 0,25 € Pfand



1,00 €

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



0,90 €

Schulpreis je 0,33l PET-Flasche, pfandfrei



1.10 €

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



1.10 €

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 = 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

- 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**.