

APRIL 2021

SPEISEPLAN 01.04.- 30.04.2021



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

Bestellschein

01.04.- 30.04.2021



Mineralwasser PUR oder Apfelschorle
 0,75 € / 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)

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

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.																																												
Wiringsuppe mit Kasseler- und Kartoffelwürfeln	Geflügelsteckchen in einer Bratensauce, dazu Kartoffelpüree	Tomatensuppe mit Reiseinlage	Marinierter Hering mit Kartoffeln	Gekochte Eier mit Senfsauce und Kartoffeln	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln	panierte Jagdwurst mit Bratensauce, rustikalen Möhren und Kartoffeln	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffel- und Schweinefleischwürfeln	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu 1 Scheibe Brot	Hackfleischpfanne, dazu Tomatenreis	Bratwurst mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Schweinegulasch, dazu Gabelspaghetti	Buchstabensuppe mit Hühnerfleisch und Gartengemüse	Hefeklöße mit Vanillesauce	Gabelspaghetti mit Hähnchenbrustwürfeln, dazu Kräutersauce mit Tomatenwürfeleinlage	Reiseintopf mit Kasselerwürfeln	Buntes Eierfrikassee mit Petersilienkartoffeln	Gehacktesstippe mit Schmorkraut, dazu Kartoffeln	Currywurstgulasch, dazu Kartoffelpüree	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage	Hühnerfrikassee ohne Gemüseeinlage, mit Salzkartoffeln	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Backfischfilet vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce, dazu Reis	Lammhacksteak mit Rahmwirsing, Bratensauce und Salzkartoffeln	Kaninchenkeule mit Apfel-Rotkohl, Bratensauce, dazu Salzkartoffeln	Grießbrei mit Zucker und Zimt	Schweinebraten mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Klößen	Knusperfilet aus Seelachs mit Dillsauce, dazu Vollkornreis	Gabelspaghetti mit einer Spinat-Rahm-Sauce	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce, dazu Kaisergemüse und Vollkornreis	Geflügelkardelle mit Rahmsauce und jungen Erbsen dazu Kartoffeln	Milchreis mit Zucker und Zimt	Gebackenes Fischfilet vom Seelachs mit Dillsauce und Kartoffelpüree	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelpüree	vegetarische Broccoli-Rahmsuppe mit Vollkornbrot	Geflügelkäse mit Bratensauce, Erbsen und Kartoffeln	Gebatenes Seelachsfilet mit Gemüserahmsauce, dazu Reis	Spreewälder Fischgulasch mit Salzkartoffeln	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbrot	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, dazu Möhregemüse und Vollkornreis	Hausgemachtes Quarkkeulchen mit Apfelmus	Schnitzel vom Schwein mit Rahmsauce, Erbsengemüse und Kartoffeln	Gabelspaghetti mit Thunfischwürfeln in Tomatensauce	Hörnchennudeln mit einer Tomaten-Mozzarella-Sauce	Gemüse-Kräuter-Gulasch, dazu Kartoffeln	Gemüse-Kräuter-Gulasch, dazu Kartoffeln	Bagele belegt mit frischem Salat, Kochschinken, Käse und Frischkäse	veg. Paprikaschote mit Tomatensauce und Vollkornreis	Italienische Gemüsesuppe mit Nudleinlage, dazu Ciabattabrot	vegetarische Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce, dazu Reis	Couscouspfanne mit frischem Gemüse, dazu eine Kräutersauce	Schupfnudeln mit Bechamelsauce	Bunte Vollkorn-Nudel-Gemüsepfanne mit Kräutersauce	Brokkoli-Nuss-Ecke, dazu Käsesahnesauce und Kartoffeln	Schnittlauchquark mit Kartoffeln	Käse-Lauchcremesuppe mit Ciabattabrot	Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln und süß-saurer Sauce	Bunter Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln	Vegetarische Kartoffelsuppe	Gemüsebolognese mit Sojastreifen, dazu Spirelli	Blumenkohl-Käsemedallion mit Kräutersauce und Vollkornreis	Schupfnudeln mit Ratatouillegemüse-Sauce	Kohlrabeintopf mit Kartoffelwürfeln	Blumenkohl in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln	Süße Vanille-Nudel-Suppe	Reispfanne mit Balkankäse und Tomaten, dazu Petersilien-Schmand-Sauce

APRIL 2021	M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	Holunder	Orange naturtrüb	Halbbar fettarme MILCH	Apfelsaft	4 verschiedene Fruchtsäfte	SACHSEN OBST	Erfrischungs-Tee	Wasser & Schorle	
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.														

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

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
 M6 = 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)
 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**.