

# SPEISEPLAN

22.08. bis 28.08.2022

Menüservice für Firmen, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegedienste · lecker · jeden Tag frisch gekocht · variantenreich · ohne Liefergebühren



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 22.08. bis 28.08.2022

Vorname, Name:   
 Straße / Ort:   
 Kunden-Nr.:

KW 34	1 Vollkost	2 Vollkost	3 Vollkost	P Pasta	V Vegetarisch	N Nachtisch	1 NORMAL	2 NORMAL	3 NORMAL	P NORMAL	V NORMAL	1 GROß	2 GROß	3 GROß	P GROß	V GROß	N Nachtisch				
	Preise:	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,60 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,60 € • Sa-So: 5,10 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,80 € • Sa-So: 5,50 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,50 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,80 € Große Portion + 0,40 €	0,90 €												Grüner Tee Mango Kamille Schwarzer Tee Pflätsch Schwarzer Tee Pflätsch Hibiskus Schwarzer Tee Zitrone 0,4l - PET-Flasche 1,50€ <sup>(P1)</sup>	Holunder Orange 0,5l PET-FL. 1,45€ <sup>(P2)</sup>	0,5l TETRA 1,10€ pfandfrei
Mo 22.08.	Gehacktesstippe mit Schmorkraut <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln		Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce <sup>(A1,G,L)</sup> dazu 2 Klöße	Hackfleisch-bolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Makkaroni <sup>(A1,C)</sup>	Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Ratatouille-gemüse-Sauce <sup>(A1)</sup>	Schoko-pudding <sup>(G)</sup>															
Di 23.08.	Currywurst-gulasch <sup>(2,3,4,6,A1,I,J)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Pfeffersteak mit Rahmchampignons <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Sojabolognese <sup>(A1,F)</sup>	Kohlrabieintopf mit Eierstich <sup>(C)</sup> und Kartoffelwürfeln <sup>(A1,G)</sup>	Kirschkompott															
Mi 24.08.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage mit Salzkartoffeln <sup>(A1,G)</sup>		Pikantes Nierenragout <sup>(1,2,5,A1,I)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Jägerschnitzel <sup>(2,3,4,A1,J)</sup> mit Tomaten-sauce <sup>(A1)</sup> und Hörchennudeln <sup>(A1,C)</sup>	Blumenkohl in holländischer Sauce <sup>(1,A1,C,G)</sup> dazu Kartoffeln	Apfelmus <sup>(3)</sup>															
Do 25.08.	Schnitzel vom Schwein <sup>(A1,C)</sup> mit Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> Erbsengemüse und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(A1,I)</sup> mit Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Ungarischer Gulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rotkraut <sup>(2,3)</sup> dazu 2 Klöße	Makkaroni <sup>(A1,C)</sup> mit einer Pastinaken-Cremesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(2,G)</sup>	Erdbeerquark <sup>(G)</sup>															
Fr 26.08.	Königsberger Kochklops <sup>(A1,C)</sup> mit Kapernsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Thunfischwürfeln <sup>(D)</sup> in Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	Wildgulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Böhmisches Knödelscheiben <sup>(A1)</sup>	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln <sup>(2,3,4,A1,G)</sup>	Reispfanne mit Balkankäse <sup>(G)</sup> und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Mangojoghurt <sup>(G)</sup>															
Sa 27.08.	Eintopf "Leipziger Allerlei" <sup>(A1)</sup> mit Schwein und Kartoffelwürfeln dazu 1 Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Bauernfrühstück <sup>(3,C,G)</sup> mit Gurkensalat	Grillwürstchen <sup>(2,3,4,I,J)</sup> mit Letschosauce <sup>(A1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>			Erdbeerkompott															
So 28.08.	Deftige Gulaschsuppe <sup>(A1,I)</sup> dazu 1 Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Gebackener Blumenkohl <sup>(A1)</sup> mit Sauerrahmsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Brathering <sup>(5,A1,D,F,J)</sup> mit Kräutervinaigrette und Salzkartoffeln			Paradiescreme <sup>(G)</sup>															

**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, sind unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren • 03 41 / 686 555 00 • 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

**HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN:** Es ist uns eine Herzensangelegenheit die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt worden. 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 sowie Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst daraufhin, 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.

