

SPEISEPLAN

05.09. bis 11.09.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 05.09. bis 11.09.2022

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

KW 36	1	2	3	P	V	N	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	früze			BIONADE Bionade		SACHSEN früze	
	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtisch	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß	GROß	GROß	GROß	GROß	Nachtisch	Grüner Tee Mango Kamille	Schwarzer Tee Pflanzlich	Schwarzer Tee Pflanzlich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitronen	Holunder	Orange	H-Milch [®]
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 €													0,4l - PET-Flasche 1,50€ ^(P1)	0,5l PET-FL. 1,45€ ^(P2)	0,5l TETRA 1,10€ pfandfrei			
Mo 05.09.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)	Vollkornfussilli ^(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Rotkohlroulade mit Wild- und Schweine- fleisch-Füllung ^(6,A1) dazu Bratensauce ^(A1,I) und Klöße	Bratwurst- gulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Blumenkohl-Käse- Medallion ^(A1,C,G) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Wackelpudding																		
Di 06.09.	Paniertes Fischfilet ^(A1,D) mit Senf-Sauce ^(A1,G,J) und Reis	Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce ^(A1,I) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Mutzbraten mit grünen Bohnen ^(2,3) und Sauce ^(A1,I) dazu Kümmelkartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleisch- Klößchen ^(A1,C,J) in Bratensauce ^(A1,I)	Rahmgemüse ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)	Möhrenrohkost																		
Mi 07.09.	Kohlroulade ^(A1) mit Schmorkohlsauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Fischrikadelle ^(A1,D,J) mit Wirsing-Rahm- Gemüse ^(A1,G) dazu Eibly-Weizen ^(A1)	Geflügelleber in Zwiebelsauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G) und Rohkostsalat	Penne ^(A1) dazu Ragout vom roten Gemüse und Hähnchen ^(A1)	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^(A1)	Pflaumenkompott																		
Do 08.09.	Frikadelle vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree ^(G)	Grießbrei ^(G) mit Zimt und Zucker	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Schwarzwurzelgemüse, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Käse-Lauch- Creme-Sauce ^(A1,G)	Vegetarische Frühlings- röllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis	Apfelmus ⁽³⁾																		
Fr 09.09.	Bratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauce ^(A1,I) , Bayrischkraut ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	Lachswürfel ^(D) in einer Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Currywurst ^(2,3,4,I,J) mit Currysauce ^(A1,J) dazu Bratkartoffeln ^(2,3)	Rinderragout ^(A1,G,I) mit Vollkornnudeln ^(A1)	Cous-Cous ^(A1) dazu Gemüse und Schmandsauce ^(A1,G)	Karamell- Pudding ^(G)																		
Sa 10.09.	Linsensuppe ^(A1) mit einer Rotwurst- scheibe ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelstücken, dazu ein Brötchen ^(A1,A2)	Schlachteplatte ^(2,3,4,6,J) mit Sauerkraut ^(2,3,A1,I,I) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Puszta-Spieß ^(A1,C) mit Letschosauce ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	X		Ananaskompott																		
So 11.09.	Süß-saure Flecke- Eintopf ^(A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Bratkartoffel- Knacker-Pfanne ^(2,3) mit Grünkohl ^(2,3,A1)	Sauerbraten vom Schwein ^(I) mit Bratensauce ^(A1,I) , Rosenkohl ^(2,3) und Kartoffeln	X		Stachelbeer- Kompott ⁽³⁾																		

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. • 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=Sesamkörner • L=Sulfit • 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.

