APRIL 2024

SPEISEPLAN 01.04. - 30.04.2024

bürgerhaus Lützschena

	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt
Mo 01.04.	OSTERMONTAG - FEIERTAG				
Di 02.04.	Currywurstgulasch(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree(G)	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce(A1,I) dazu Möhrengemüse und Vollkornreis	Spirelli(A1,C) mit Sojabolognese(A1,F)	Kohlrabieintopf mit Eierstich(C) und Kartoffelwürfeln(A1,G)	3 Pancakes (A1,C,G) mit Schokosauce (G)
Mi 03.04.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße(A1,G) mit Salzkartoffeln	Rührei(C) mit Spinat(A1,G) und Salzkartoffeln	Jägerschnitzel(2,3,4,A1,J) mit Tomatensauce(A1) und Hörnchennudeln(A1,C)	Blumenkohl in Holländischer Sauce(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Do 04.04.	Schnitzel vom Schwein(A1,C) mit Bratensauce(A1,G,I), Erbsengemüse und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe(A1,I) mit Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Makkaroni(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce(A1,G) dazu Reibekäse(G)	Kaiserschmarrn(A1,C,G) mit Vanillesauce(2,G)	
Fr 05.04.	Königsberger Kochklopse(A1,C) mit Kapernsauce(A1,G) dazu Kartoffeln	Gabelspaghetti(A1,C) mit Thunfischwürfeln(D) in Tomatensauce(A1)	Gabelspaghetti(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln(2,3,4,A1,G)	Reispfanne mit Balkankäse(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce(A1,G)	
Mo 08.04.	Hähnchengeschnetzeltes(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Vollkornreis	Vegetarische Wirsingsuppe(A1) mit Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Hörnchennudeln(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce(A1,G)	Gekochte Eier(C) mit Senfsauce(A1,G,J) und Kartoffeln	Nudelsalat(3,A1,C,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktes-klops(2,3,A1,C,I,J)
Di 09.04.	Milchreis(G) mit Zucker und Zimt	Backfischfilet(A1,D,J) mit Bohnen, Rahmsauce(A1,G) dazu Kartoffelpürree(G)	Tortellini Tricolore mit Rindfleischfüllung(A1) dazu Basilikumsauce(A1,G)	Brokkoli-Nuss-Ecke(A1,A3,H2) mit Kräutersauce(A1,G) und Kartoffeln	
Mi 10.04.	Hähnchen Cordon Bleu(A1,C,G) mit Möhrengemüse, Bratensauce(A1,G,I) und Kartoffeln	Gedünstete Seelachswürfel(D) in Tomatensauce(A1) dazu Vollkornreis	Gabelspaghetti(A1,C) mit einer Kürbis-Möhren-Sauce(A1,G)	Süße Schupfnudeln(A1,C) mit Beerensauce (2,A1)	
Do 11.04.	Geschnetzeltes vom Schwein(A1,G,I) mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Gabelspaghetti(A1,C) mit Wurstgulasch(2,3,4,A1,I,J)	Chinesische Nudel-Pfanne(A1,C) mit Gemüse, Eierstich(C) und Hühner-fleisch dazu süß-saure Sauce(A1)	3 Stück 'Gemüsekroketten(A1,I) mit Kräutersauce(A1,G) und Kartoffeln	
Fr 12.04.	Putengulasch(A1,G,I) dazu Kartoffelpürree(G)	Hausgemachtes Quarkkeulchen(2,A1,C,G)	Gabelspaghetti(A1,C) mit Tomatensauce(A1) und Reibekäse(G)	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln(A1)	
Mo 15.04.	Tomatensuppe(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen(4,A1,C)	Vollkornfussilli(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce(A1,G)	Bratwurstgulasch(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti(A1,C)	Blumenkohl-Käse-Medallion(A1,C,G) mit Kräutersauce(A1,G) und Kartoffeln	Kartoffelsalat mit einer Wiener (2,3,C,G,I,J)
Di 16.04.	Paniertes Fischfilet(A1,D) mit Senf-Sauce(A1,G,J) und Reis	Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce(A1,I) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Hörnchennudeln(A1,C) mit Putenfleischklößchen(A1,C,J) in Bratensauce(A1,I)	Rahmgemüse(A1,G) mit Kartoffelpüree(G)	
Mi 17.04.	Kohlroulade(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage(A1,I) dazu Kartoffeln	Fischfrikadelle(A1,D,J) mit Wirsing-Rahmgemüse(A1,G) dazu Ebly-Weizen(A1)	Penne(A1) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce(A1)	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen(A1)	
Do 18.04.	Frikadelle vom Schwein(A1,C,I,J)mit Bratensauce(A1,I), und Kohlrabi gemüse dazu Kartoffelpüree(G)	Grießbrei(G) mit Zimt und Zucker	Hörnchennudeln(A1,C) mit Käse-Lauch-Creme-Sauce(A1,G)	Vegetarische Frühlingsröllchen(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce(A1) dazu Reis	
Fr 19.04.	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	Vollkornnudeln(A1) mit Rinderragout(A1,G,I)	Bulgur (A1) dazu Gemüse und Schmandsauce(A1,G)	
Mo 22.04.	Kartoffelsuppe(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln(2,3,4,6,I,J)	Vegetarische Klopse(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce(A1,G) buntes Gemüse dazu Kartoffeln	Vollkornspirelli(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce(A1)	Vegetarische Paprikaschote(A1,I,J) mit Tomatensauce(A1) und Vollkornreis	Couscous Salat mit Geflügel-Cevapcici und Mangodip(A1,C,F,G,J)
Di 23.04.	Rindergulasch(A1,I) mit Rotkraut(3) und Kartoffeln	Backfisch aus Seelachsfilet(A1,D,J) mit Petersiliensauce(A1,G), Erbsen dazu Vollkornreis	Spätzle(A1,C) mit Käsesauce(A1,G)	Chili sin carne(A1,F,I) mit Reis	
Mi 24.04.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce(A1,I) dazu Kartoffelpüree(G)	Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln(A1,C,I) dazu Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Gabelspaghetti(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce(A1,I)	Backkäse(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce(A1,G) und Kartoffeln	
Do 25.04.	Cordon Bleu vom Schwein (A1,C,G) mit Bratensauce(A1,I), Möhren und Kartoffeln	Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce(A1,D,G,J) dazu Bulgur(A1)	Tortellini mit Käse-Spinatfüllung(A1,G) dazu eine 8-Kräuterrahmsauce(A1,G)	Kartoffelpüree (G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce(A1,G)	
Fr 26.04.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce(A1,I) Rotkraut(3) und Kartoffeln	Eierragout in Senfsauce(A1,G,J) dazu Kartoffeln	Hackfleischstippe(A1,I) mit Makkaronichips(A1,C)	Vanille-Puddingsuppe(2,G) mit Milchbrötchen(2,A1,C,G)	
Mo 29.04.	Putengeschnetzeltes(A1,G,I) dazu Kartoffeln	vegetarischer Gemüse-Reiseintopf(I)	Gemüsebolognese(A1,I) mit Sojastreifen(F) dazu Rigatoni(A1)	Spätzle(A1,C) mit Bechamelsauce(A1,G) und Reibekäse(G)	Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen(G,F)
Di 30.04.	Kaiserschmarrn(A1,C,G) mit Vanillesauce(G)	Bunte Spirellis(A1,C) mit Tomatensauce(A1) und Reibekäse(G)	Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce(A1,G) Gabelpaghetti(A1,C)	Schupfnudeln(A1,C) mit Gemüse - Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten in Tomatensoße (A1)	

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

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen-Anhalt

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen und Sachsen-Anhalt

Name

Klasse, Gebäude, Schule

Kunden-Nr.(Pflicht)

Bestellschein

01.04.- 30.04.2024

bürgerhaus Lützschena

APRIL 2024	M1	M2 DGE	Pasta	Veg.	F&K		INUR GS Wallendorf		4 verschiedene Erfrischungs-Tee: Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch(G)	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle
Mo 01.04.	OSTERMONTAG								FEIERTAG									
Di 02.04.																		
Mi 03.04.																		
Do 04.04.																		
Fr 05.04.																		
Mo 08.04.																		
Di 09.04.																		
Mi 10.04.																		
Do 11.04.																		
Fr 12.04.																		
Mo 15.04.																		
Di 16.04.																		
Mi 17.04.																		
Do 18.04.																		
Fr 19.04.																		
Mo 22.04.																		
Di 23.04.																		
Mi 24.04.																		
Do 25.04.																		
Fr 26.04.																		
Mo 29.04.																		
Di 30.04.																		

Lichtenauer Mineral-wasser *PUR* oder *MEDIUM* oder Apfelschorle 0,5l-PET Flasche, inkl. 0,25 € Pfand

Schulpreis je 0,4l PET-Flasche, inkl. 0,25 € Pfand

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

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 = Macadmianuss
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

veganes Gericht ohne tierische Bestandteile

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**.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Änderungen, Irrtümer und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten.