MAI 2024

SPEISEPLAN 01.05. - 31.05.2024

bürgerhaus Lützschena

	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt
Mi 01.05.	TAG DER ARBEIT - FEIERTAG				
Do 02.05.	Grüne Bohnensuppe(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage	Paniertes Seelachsfilet(A1,C,D) mit Schnittlauchsauce(A1,G), Möhren und Vollkornreis	Hackfleischbolognese(A1,I) mit Gabelspaghetti(A1,C)	Brokkoli-Nuss-Ecke(A1,A4,H2) dazu Käsesahnesauce(A1,G) und Kartoffeln	Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen(G,F)
Fr 03.05.	Hähnchen-Schnitzel(A1,C) mit Rahmkohlrabigemüse(A1,G) und Kartoffeln	Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce(A1,G) dazu Vollkornreis	Nudeln(A1,C) mit einer Schinken-Käse-Sauce(2,3,4,A1,G)	Grießbrei (A1,G) mit Zucker und Zimt	
Mo 06.05.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce(A1,G) mit Reis	Möhren-Eintopf(A1) mit Kartoffelstücken dazu 1 Scheibe Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Chinesische Nudel-Pfanne(A1,C) mit Gemüse, Ei(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce(A1)	Rahmchampignons(A1,G) mit Kräuterspätzle(A1,C)	Hamburger -Frikadelle vom Schwein-(A1,C,I,J) mit Burger-brötchen(A1,G,K), Gurke(1,2,5), Tomate, Zwiebel(A1) und Salat
Di 07.05.	Wienerwurst Gulasch(2,3,4,A1) dazu Spirelli(A1,C)	3 Pancakes(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce(G)	Gabelspaghetti(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce(A1,G)	Gemüsefrikadelle(A1,C) mit Kräutersauce(A1,G) und Kartoffelpüree(G)	
Mi 08.05.	Kräuterquark(G) mit Kartoffeln	Seelachswürfel in Dillsauce(A1,D,G) dazu Kartoffelpüree(G)	Jägerschnitzel(2,3,4,6,A1,J) mit Tomatensoße(A1) und Kräutern verfeinert dazu Spirelli(A1,C)	Buntes Gemüse mit Kokossauce(A1,G,J) dazu Reis	
Do 09.05.	CHRISTI HIMMELFAHRT - FEIERTAG				
Fr 10.05.	Tomatensuppe(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen(4,A1,C)	Hähnchenbrustgulasch(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Senfrahm(A1,G,I,J) mit Makkaroni(A1,C)	Spinatmedaillon(A1,C,G) mit Sahnesauce(A1,G) und Kartoffelpüree(G)	
Mo 13.05.	Schweinegulasch mit Sauerkrauteinlage(A1,I) - Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe(A1,G) dazu 1 Scheibe Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Milder Currywurstgulasch(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Makkaronichips(A1,C)	Gemüse -Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten in Tomatensoße (A1) dazu Reis	Nudelsalat(3,A1,C,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktes-klops(2,3,A1,C,I,J)
Di 14.05.	Gehacktesstippe(A1,I) mit Kartoffelpüree(G)	1 Germknödel(A1,C,G) mit Kirschsauce (2,A1)	Bunte Nudeln(A1,C) mit Putenstreifen in Kräutersauce(A1,G)	Vegetarische Spinatcremésuppe(A1,G) mit Kartoffelstücken	
Mi 15.05.	Rinderragout(A1,G,I) dazu Kräuterpüree(G)	Backfischfilet(A1,D,J) mit Erbsen dazu Petersiliensahnesauce(A1,G) und Vollkornreis	Ravioli mit Fleischfüllung(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce(A1,G)	Blumenkohl in Holländischer Sauce(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Do 16.05.	Hähnchenkeule mit Rahmsauce(A1,G,I) dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	Spinat(A1,G) mit Ei(C) und Kartoffeln	Bunte Spirelli(A1,C) mit Käse-Sahne-Sauce(A1,G)	Gnocchi(A1,C) mit Sahnesauce(A1,G)	
Fr 17.05.	Kartoffelsuppe(G,I) mit Würstchenscheiben(2,3,4)	Geflügelklöpschen(A1,G) in Kalbsbratensauce(A1,G,I) dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree(G)	Gabelspaghetti(A1,C) dazu Schinken-Tomaten-Sauce(2,3,4,6,A1)	Sesam-Möhren-Schnitzel(A1,C,K) mit Käsesauce(A1,G) und Kräuterpüree(G)	
Mo 20.05.	PFINGSTMONTAG - FEIERTAG				
Di 21.05.	Geflügelfrikadelle(A1,C,G,J) mit Rahmsauce(A1,G,I) und Möhren dazu Kartoffelpüree(G)	Bulgur (A1) mit frischem Gemüse und Schmandsauce(A1,G)	Zucchini- und Putenbruststreifen in Sahnesauce(A1,G) dazu Penne (A1)	Vollkornnudeln(A1) mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce(A1,G)	Hot Dog(2,3,A1,G,I,J) mit Röstzwiebeln(A1), Ketchup/Senf(J) und Gewürzgurken-Scheiben(1,2,5)
Mi 22.05.	Eierfrikassee(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln	Fischfrikadelle(A1,D) mit Wirsing-Rahmgemüse(A1,G) dazu Vollkornreis	Wurstgulasch mit Tomatensauce(2,3,4,A1,I,J) und Makkaroni(A1,C)	Balkan Reispfanne mit Balkankäse(G) dazu Petersiliensauce(A1,G)	
Do 23.05.	Geflügel-Jägerschnitzel(2,4,A1,C) mit Erbsen, Bratensauce(A1,I) und Kartoffeln	Gemüsebolognese(A1,I) mit Brunoise Gemüse dazu Reis	Rotes Hähnchenwürfelragout(A1) dazu Hörnchennudeln(A1,C)	Milchreis(G) mit Zucker und Zimt	**NICHT AM 21.05. BESTELLBAR !**
Fr 24.05.	Putengulasch(A1,I) und Langkornreis	Backkäse(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce(A1,G) und Kartoffeln	Penne(A1) mit Blumenkohl-Cremesauce (A1,G)	Vegetarische Kartoffelsuppe(G,I) dazu Brot(A1,A2,A3)	
Mo 27.05.	Hausgemachter Gemüseeintopf(A1,I) mit Rindfleisch	Gnocchi(A1,C) mit Spinat (A1,G) und Frischkäsesauce(A1,G)	Hörnchennudeln(A1,C) mit einer Tomatensauce(A1) dazu Reibekäse(G)	Vegetarische Kohlroulade(A1,C,I,J) mit Sauce(A1,G) dazu Kartoffeln	Kartoffelsalat mit einer Wiener (2,3,C,G,I,J)
Di 28.05.	3 Eierkuchen(A1,C,G) mit Zucker	Hähnchen-Geschnetzeltes(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Makkaroni(A1,C) mit Hackfleischbolognese(A1,I)	Vegetarische Klopse(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce(A1,G) dazu Bulgur(A1)	
Mi 29.05.	Gebratener Römerbraten(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce(A1,I) und Bayrisch Kraut(A1) dazu Salzkartoffeln	Fischragout in milder Senfsauce(A1,D,G,J) dazu Vollkornreis	Vollkornfusilli(A1) mit Karottencremesauce(A1,G)	Bunte Spiralnudeln(A1,C) mit Brokkoli-Rahm-Sauce(A1,G) dazu Reibekäse(G)	
Do 30.05.	Wirsingsuppe mit Kassler(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln(A1)	Backfischfilet(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomaten-sauce(A1) dazu Reis	Putengeschnetzeltes(A1, G, I) mit Spirelli(A1,C)	Gemüse-Kräuter-Gulasch(A1,G) dazu Kartoffeln	
Fr 31.05.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree(G)	Ebly-Weizen(A1) mit Sahne-Basilikum-Sauce(A1,G) dazu Brokkoli	Gabelspaghetti(A1,C) mit Thunfischwürfeln(D) in Tomatensauce(A1)	2 Stück Kartoffel-Kräuter-Tasche(4,G) mit Spinat-Frischkäse-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 Esseenteilnehmer 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

01.05.- 31.05.2024

bürgerhaus Lützschena

MAI 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)	Wasser & Schorle: Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle
Mi 01.05.	TAG DER ARBEIT						FEIERTAG									
Do 02.05.																
Fr 03.05.																
Mo 06.05.																
Di 07.05.																
Mi 08.05.																
Do 09.05.	CHRISTI HIMMELFAHRT						FEIERTAG									
Fr 10.05.																
Mo 13.05.																
Di 14.05.																
Mi 15.05.																
Do 16.05.																
Fr 17.05.																
Mo 20.05.	PFINGSTMONTAG						FEIERTAG									
Di 21.05.																
Mi 22.05.																
Do 23.05.																
Fr 24.05.																
Mo 27.05.																
Di 28.05.																
Mi 29.05.																
Do 30.05.																
Fr 31.05.																

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.