

JUNI 2024

SPEISEPLAN 03.06. - 28.06.2024



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt	
Mo 03.06.	Geflügelwurstwürfel ^(2,3) in dunkler Bratensauce ^(A1,J) dazu Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reiseinlage ^(A1)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	Bunter hausgemachter Kartoffelsalat ^(1,2,3,5, C,G,J) mit einer kalten Putenfrikadelle ^(A1,C,G,J)	
Di 04.06.	Marinierter Hering ^(1,2,3,5,C,G,D,J) mit Kartoffeln	Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis	Fleischklößchen ^(A1,C,J) in Parmesansauce ^(A1,G) dazu Spiralnudeln ^(A1,C)	Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt		
Mi 05.06.	2 gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln	Schweinebraten mit Bratensauce ^(A1,J) Erbsen und 2 Klößen	Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikumsauce ^(A1,G)	Gemüsesuppe mit Brunoise Gemüse ^(A1,J) und Buchstabennudeln ^(A1,C) dazu Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)		
Do 06.06.	Graupeneintopf ^(A3,I) mit Kassler ^(2,3,4,6) und Kartoffelstücken dazu Brot ^(A1,A2,A3)	Knusperfischfilet ^(A1,D) aus Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) dazu Salzkartoffeln	Spaghetti ^(A1,C) mit Tomatensoße ^(A1) und Kräutern verfeinert dazu Reibekäse ^(G)	Vegetarische Frühlingsröllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis		3 kalte Kartoffelpuffer ^(A1,C) mit Apfelsmus ⁽³⁾
Fr 07.06.	Bratwurst ^(2,3,4,6,G,I,J) mit Bratensauce ^(A1,J) Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffelpüree ^(G)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Spinat-Rahm-Sauce ^(A1,G)	Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Rigatoni ^(A1)	Schokopuddingsuppe ^(G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)		
Mo 10.06.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) dazu Kaiser Gemüse und Kartoffelpüree ^(G)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G)	Nudelsalat ^(2,C,G,J) mit einer kalten Wiener ^(2,3,4,G,I,J)	
Di 11.06.	Schweinegulasch ^(A1,I) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)	Geflügelfrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln	Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Vollkornnudeln ^(A1) mit Kräutersauce ^(A1,G)		
Mi 12.06.	Hackfleischpfanne ^(A1,I) dazu Tomatenreis	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Hähnchenragout in milder Currysauce ^(A1,G,J) dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)	Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)		
Do 13.06.	Panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,J) mit Bratensauce ^(A1,I) rustikalen Möhren und Kartoffelpüree ^(G)	Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce ^(A1,G)	Schnittlauchquark ^(G) mit Kartoffeln		
Fr 14.06.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Gebackenes Fischfilet ^(A1,D) vom Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Pilzen in einer Rahmkräutersauce ^(A1,G)	Käse-Lauch-Cremesuppe ^(A1,G) mit Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)		
Mo 17.06.	Nudelsuppe ^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse ^(I)	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkohl ⁽³⁾ und Kartoffelpüree ^(G)	Makkaronichips ^(A1,C) mit Schinken-Käse-Sauce ^(2,3,4,6,A1,G)	Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln ^(A1,C) und süß-saurer Sauce ^(A1,G)	KEIN BESTELLBARES MENÜ	
Di 18.06.	Geflügelfleischkäse ^(2,4,6) mit Bratensauce ^(A1,I) Erbsen und Kartoffeln	Vegetarische Brokkoli-Rahmsuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce ^(2,3,4,A1,I,J) dazu Spirelli ^(A1,C)	Bunter Gemüsegulasch ^(A1,G) mit Petersilienkartoffeln		
Mi 19.06.	3 Hefeklöße ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schmand-Sahnesauce ^(A1,G) und Reis		
Do 20.06.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseinlage ^(I)	Gebratenes Seelachsfilet ^(A1,D) mit Gemüserahmsauce ^(A1,G) dazu Reis	Makkaronichips ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I)		
Fr 21.06.	Gefüllte Paprikaschote ^(A1,C,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Petersilienkartoffeln	Linseneintopf mit Kartoffelstücken ^(A1) dazu 1 Brötchen ^(A1,A2)	Spirelli ^(A1,C) mit Parmesan-Schmand-Sauce ^(A1,G)	Gemüsfrikadelle ^(A1,C) 8-Kräuter-Sauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis		
Mo 24.06.	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3,G)	KEIN BESTELLBARES MENÜ	Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse - Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensoße	KEIN BESTELLBARES MENÜ	
Di 25.06.	Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)	KEIN BESTELLBARES MENÜ	Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)	Kohlrabieintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,G)		
Mi 26.06.	Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(2,A1,C,G)	KEIN BESTELLBARES MENÜ	Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln		
Do 27.06.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln	KEIN BESTELLBARES MENÜ	Makkaroni ^(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(2,G)		
Fr 28.06.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	KEIN BESTELLBARES MENÜ	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)	Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-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 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

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

Bestellschein

03.06.- 28.06.2024

JUNI 2024

	M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee	BIONADE Holunder	BIONADE Orange naturtrüb	Holländische Milch H-Milch ^(G)	Lichtenauer Wasser & Schorle Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle
	DGE	DGE					Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE			
Mo 03.06.													
Di 04.06.													
Mi 05.06.													
Do 06.06.													
Fr 07.06.													
Mo 10.06.													
Di 11.06.													
Mi 12.06.													
Do 13.06.													
Fr 14.06.													
Mo 17.06.													
Di 18.06.													
Mi 19.06.													
Do 20.06.													
Fr 21.06.													
Mo 24.06.													
Di 25.06.													
Mi 26.06.													
Do 27.06.													
Fr 28.06.													



Lichtenauer Mineralwasser 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 = Macadmiannuss
 H9 = Queensiannuss
 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^(G)

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^(G)

Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z. B. Saucenbasis^(G)

Fleisch- und Fischloses Gericht

Wird mit Bestandteilen aus **Lamm** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis^(G)

Wird mit Bestandteilen aus **Kaninchen** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis^(G)

Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet. Die Saucenbasis enthält je nach Symbol Grundstoffe vom **Rind oder Schwein**.