

APRIL 2025

SPEISEPLAN 01.04. - 30.04.2025



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt
Di 01.04.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,6,1,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffelpüree ^(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 (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)	Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Mi 02.04.	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	Geflügelbratwurst mit Erbsen, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)	Buntes Gemüse (Paprika, Erbsen, Karotten) in Currysauce ^(A1,G,J) dazu Reis	
Do 03.04.	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischinlage	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	
Fr 04.04.	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 07.04.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce ^(A1,G) mit Reis	Möhren-Eintopf ^(A1) mit Kartoffelstücken dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Chinesische Nudel-Pfanne 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 Burgerbrötchen ^(A1,G,K) , Gurke ^(1,2,5) , Tomate, Zwiebel ^(A1) und Salat
Di 08.04.	Wiener Wurst Gulasch ^(2,3,4,A1) dazu Spirelli ^(A1,C)	3 Pancakes ^(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce ^(G)	Putengeschnetzeltes in Senfrahm ^(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mi 09.04.	Königsberger Kochkloppe ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu 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 10.04.	Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Kohlrabigemüse und Kräuterpüree ^(G)	Kräuterquark ^(G) mit Kartoffeln	Spätzle ^(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce ^(A1,G)	Tomatisierter Gemüsegulasch ^(A1,G) dazu Vollkornnudeln ^(A1)	
Fr 11.04.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(A1,C)	Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce ^(A1,G)	Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mo 14.04.	Schweinegulasch mit Sauerkrauteinlage ^(A1,I) - Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe ^(A1,G) dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Milder Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Makkaronichips ^(A1,C)	Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1) dazu Reis	Nudelsalat ^(3,A1,C,I,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops ^(2,3,A1,C,I,J)
Di 15.04.	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 Spinatcremesuppe ^(A1,G) mit Kartoffelstücken	
Mi 16.04.	Rinderragout ^(A1,G,I) dazu Kräuterpüree ^(G)	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Erbsen dazu Petersiliensahnesauce ^(A1,G) und Vollkornreis	Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Do 17.04.	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 18.04.	KARFREITAG - FEIERTAG				
Mo 21.04.	OSTERMONTAG - FEIERTAG				
Di 22.04.	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,C)	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 23.04.	Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln	Fischfrikadelle ^(A1,D) mit Wirsing-Rahngemüse ^(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 24.04.	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	
Fr 25.04.	Putengulasch ^(A1,I) und Langkornreis	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Penne ^(A1,C) mit Blumenkohl-Cremesauce ^(A1,G)	Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I) dazu Brot ^(A1,A2,A3)	
Mo 28.04.	Hausgemachter Gemüseintopf ^(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	Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen ^(G,F)
Di 29.04.	3 Eierkuchen ^(A1,C,G) mit Zucker	Hähnchen-Geschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Makkaroni ^(A1,C) mit Hackfleischbolognese ^(A1,I)	Vegetarische Kloppe ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) dazu Bulgur ^(A1)	
Mi 30.04.	Gebratener Römerbraten 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)	

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.
User/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

01.04.- 30.04.2025

APRIL 2025						4 verschiedene Erfrischungs-Tee											
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR GS Wollendorf	Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch [®]	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle	
Di 01.04.																	
Mi 02.04.																	
Do 03.04.																	
Fr 04.04.																	
Mo 07.04.																	
Di 08.04.																	
Mi 09.04.																	
Do 10.04.																	
Fr 11.04.																	
Mo 14.04.																	
Di 15.04.																	
Mi 16.04.																	
Do 17.04.																	
Fr 18.04.	KARFREITAG					FEIERTAG											
Mo 21.04.	OSTERMONTAG					FEIERTAG											
Di 22.04.																	
Mi 23.04.																	
Do 24.04.																	
Fr 25.04.																	
Mo 28.04.																	
Di 29.04.																	
Mi 30.04.																	



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 0,4l PET-Flasche, inkl. 0,25 € Pfand



Schulpreis je 0,5l TETRA[®]

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 = Macadamianuss
 H9 = Queenslandnuss
 I = Sellerie
 J = Senf
 K = Sesamsamen
 L = Sulfit
 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**.