

JUNI 2025

SPEISEPLAN 02.06. - 30.06.2025

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo 02.06.	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,I) und Kartoffeln		
Di 03.06.	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Bohnen, Rahmsauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Tortellini mit Käsefüllung ^(A1,C,G) dazu Basilikumsauce ^(A1,G)		Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A3,H2) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln		
Mi 04.06.	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 Beersauce ^(2,A1)		Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Do 05.06.	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 Hühnerfleisch		3 Stück 'Gemüsekroketten' ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln		
Fr 06.06.	Putengulasch ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Rührei ^(C) mit Spinat ^(A1,G) und Salzkartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)		Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ^(A1)		
Mo 09.06.	PFINGSTMONTAG - FEIERTAG								
Di 10.06.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)		Vollkornfussilli ^(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^(A1,G)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleischklößchen ^(A1,C,I) in Bratensauce ^(A1,I)		Rahmgemüse ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)		Nudelsalat ^(3,A1,C,I) mit buntem Gemüse und einem Gehacktes-klops ^(2,3,A1,C,I,J)
Mi 11.06.	Kohlroulade ^(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu		Fischrikadelle ^(A1,D,J) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Ebyl-Weizen ^(A1)		Penne ^(A1,C) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^(A1)		Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^(A1)		
Do 12.06.	Frikadelle vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree ^(G)		Grießbrei ^(G) mit Zimt und Zucker		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Käse-Lauch-Creme-Sauce ^(A1,G)		Vegetarische Frühlingröllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis		
Fr 13.06.	Bratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauce, 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 16.06.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln ^(2,3,4,6,I,J)		Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,I) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , buntem Gemüse dazu Kartoffeln		Vollkornspirelli ^(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce ^(A1)		Pastinaken-Steckrüben-Röstij ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis		
Di 17.06.	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 18.06.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu		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		Couscous Salat mit Geflügel-Cevapcici und Mangodip ^(A1,C,F,G,I)
Do 19.06.	Cordon Bleu vom Schwein ^(A1,C,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Möhren und		Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce ^(A1,D,G,I) dazu Bulgur ^(A1)		Tortellini mit Spinatfüllung ^(A1,C,G) dazu eine 8-Kräuterrahmsauce ^(A1,G)		Kartoffelpüree ^(G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)		
Fr 20.06.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^(A1,I) und Rotkraut ⁽³⁾		Eierragout in Senfsauce ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln		Hackfleischstippe ^(A1,I) mit Makkaronichips ^(A1,C)		Vanille-Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)		
Mo 23.06.	Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln		Vegetarischer Gemüse-Reiseintopf ^(I)		Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1,C)		Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) und Reibekäse ^(G)		
Di 24.06.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,6,I,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) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)		
Mi 25.06.	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,I) dazu Reis		Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Do 26.06.	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 27.06.	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 30.06.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce ^(A1,G) mit Reis		kein bestellbares Menü während der Sommerferien		Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Ei ^(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce ^(A1)		Rahmhampignons ^(A1,G) mit Kräuterspätzle ^(A1,C)		kein bestellbares Menü während der Sommerferien

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

02.06.- 30.06.2025

JUNI 2025

	M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee Grüner Tee MANGO Schwarzer Tee PFFIRSICH Schwarzer Tee PFFIRSICH HIBISKUS Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder BIONADE	Orange naturtrüb BIONADE	H-Milch® Helberglattarme MILCH	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle Lichtenauer Wasser & Schorle
Mo 02.06.													
Di 03.06.													
Mi 04.06.													
Do 05.06.													
Fr 06.06.													
Mo 09.06.	PFINGSTMONTAG						FEIERTAG						
Di 10.06.													
Mi 11.06.													
Do 12.06.													
Fr 13.06.													
Mo 16.06.													
Di 17.06.													
Mi 18.06.													
Do 19.06.													
Fr 20.06.													
Mo 23.06.													
Di 24.06.													
Mi 25.06.													
Do 26.06.													
Fr 27.06.													
Mo 30.06.													



Mineralwasser **1,10 €**
 Apfelschorle **1,35 €**

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



1,50 €

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



1.45 €

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



1.10 €

Schulpreis je 0,5l TETRA^(S)

- 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 = 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**.