

# AUGUST 2025

## SPEISEPLAN 01.08. - 31.08.2025

### MENÜ 1

### MENÜ 2 - DGE

### PASTA

### VEGETARISCH

### Frisch & Kalt

Tag	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt
Fr 01.08.	Bratwurst <sup>(2,3,4,6,G,I,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Sauerkraut <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce <sup>(A1)</sup> dazu Rigatoni <sup>(A1,C)</sup>	Schokopuddingsuppe <sup>(G)</sup> mit Milchbrötchen <sup>(2,A1,C,G)</sup>	
Mo 04.08.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Kürbis-Lachs-Sauce <sup>(A1,D,G)</sup>	Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Bechamelsauce <sup>(A1,G)</sup>	
Di 05.08.	Schweinegulasch <sup>(A1,I)</sup> dazu Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>		Bratwurstgulasch <sup>(2,3,4,6,A1,I,J)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(A1)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup>	
Mi 06.08.	Hackfleischpfanne <sup>(A1,I)</sup> dazu Tomatenreis		Hähnchenragout in milder Currysauce <sup>(A1,G,J)</sup> dazu kurze Bandnudeln <sup>(A1,C)</sup>	Spinatmedaillon <sup>(A1,C,G)</sup> mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	
Do 07.08.	Panierte Jagdwurst <sup>(2,3,4,6,A1,I)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Hackfleisch-Creme-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Schnittlauchquark <sup>(G)</sup> mit Kartoffeln	
Fr 08.08.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup> dazu eine Scheibe Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>		Bunte Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Pilzen in einer Rahmkräutersauce <sup>(A1,G)</sup>	Käse-Lauch-Cremesuppe <sup>(A1,G)</sup> mit Ciabattabrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	
Mo 11.08.	Nudelsuppe <sup>(A1)</sup> mit Hühnerfleisch und Gartengemüse <sup>(I)</sup>	Rindergulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rotkohl <sup>(S)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Makkaronichips <sup>(A1,C)</sup> mit Schinken-Käse-Sauce <sup>(2,3,4,6,A1,G)</sup>	Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln <sup>(A1,C,I)</sup> und süß-saurer Sauce <sup>(A1,G)</sup>	
Di 12.08.	Geflügelfleischkäse <sup>(2,4,6)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Erbsen und Kartoffeln	Vegetarische Brokkoli-Rahmsuppe <sup>(A1,G)</sup> mit Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce <sup>(2,3,4,A1,I,J)</sup> dazu Spirelli <sup>(A1,C)</sup>	Bunter Gemüsegulasch <sup>(A1,G)</sup> mit Petersilienkartoffeln	
Mi 13.08.	3 Hefeklöße <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>	Eierfrikassee <sup>(A1,C,G,J)</sup> mit Kartoffeln	Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Bechamelsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Backkäse <sup>(A1,C,G)</sup> mit Schmand-Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> und Reis	Nudelsalat <sup>(2,C,G,J)</sup> mit einer kalten Wiener <sup>(2,3,4,G,I,J)</sup>
Do 14.08.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage <sup>(I)</sup>	Gebratenes Seelachsfilet <sup>(A1,D)</sup> mit Gemüserahmsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reis	Makkaronichips <sup>(A1,C)</sup> mit Fleischbällchen in Bratensauce <sup>(A1,I)</sup>	Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>(G,I)</sup>	
Fr 15.08.	Gefüllte Paprikaschote <sup>(A1,C,I)</sup> mit Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Petersilienkartoffeln	Linseneintopf mit Kartoffelstücken <sup>(A1)</sup> dazu ein Brötchen <sup>(A1,A2)</sup>	Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Parmesan-Schmand-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>(A1,C)</sup> mit 8-Kräuter-Sauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Vollkornreis	
Mo 18.08.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe <sup>(A1,G)</sup> mit Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Hackfleischbolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Makkaroni <sup>(A1,C)</sup>	Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße <sup>(A1)</sup>	
Di 19.08.	Currywurstgulasch <sup>(2,3,4,6,A1,I,J)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Möhrengemüse und Vollkornreis	Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Sojabolognese <sup>(A1,F)</sup>	Kohlrabieintopf mit Eierstich <sup>(C)</sup> und Kartoffelwürfeln <sup>(A1,G)</sup>	
Mi 20.08.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße <sup>(A1,G)</sup> mit Salzkartoffeln	Hausgemachtes Quarkkeulchen <sup>(2,A1,C,G)</sup>	Jägerschnitze <sup>(2,3,4,A1,I,J)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup>	Blumenkohl in Holländischer Sauce <sup>(1,A1,C,G)</sup> dazu Kartoffeln	3 Pancakes <sup>(A1,C,G)</sup> mit Schokosauce <sup>(G)</sup>
Do 21.08.	Schnitzel vom Schwein <sup>(A1,C)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,G,I)</sup> , Erbsengemüse und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(A1,I)</sup> mit Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Makkaroni <sup>(A1,C)</sup> mit einer Pastinaken-Cremesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>	Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(2,G)</sup>	
Fr 22.08.	Königsberger Kochklopse <sup>(A1,C)</sup> mit Kapernsauce <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kartoffeln	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Thunfischwürfeln <sup>(D)</sup> in Tomatensauce <sup>(A1)</sup>	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln <sup>(2,3,4,A1,G)</sup>	Reispfanne mit Balkankäse <sup>(G)</sup> und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	
Mo 25.08.	Hähnchengeschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> mit Erbsengemüse und Vollkornreis	Vegetarische Wirsingsuppe <sup>(A1)</sup> mit Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Tomaten-Mozzarella-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Gekochte Eier <sup>(C)</sup> mit Senfsauce <sup>(A1,G,J)</sup> und Kartoffeln	
Di 26.08.	Milchreis <sup>(G)</sup> mit Zucker und Zimt	Backfischfilet <sup>(A1,D,J)</sup> mit Bohnen, Rahmsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Tortellini mit Käsefüllung <sup>(A1,C,G)</sup> dazu Basilikumsauce <sup>(A1,G)</sup>	Brokkoli-Nuss-Ecke <sup>(A1,A3,H2)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	
Mi 27.08.	Hähnchen Cordon Bleu <sup>(A1,C,G)</sup> mit Möhrengemüse, Bratensauce <sup>(A1,G,I)</sup> und Kartoffeln	Gedünstete Seelachswürfel <sup>(D)</sup> in Tomatensauce <sup>(A1)</sup> dazu Vollkornreis	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit einer Kürbis-Möhren-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	Süße Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Beerensauce <sup>(2,A1)</sup>	Kartoffelsalat mit einer Wiener <sup>(2,3,C,G,I,J)</sup>
Do 28.08.	Geschnetzeltes vom Schwein <sup>(A1,G,I)</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Wurstgulasch <sup>(2,3,4,A1,I,J)</sup>	Chinesische Nudel-Pfanne <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse, Eierstich <sup>(C)</sup> und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce <sup>(A1)</sup>	3 Stück 'Gemüsekroketten' <sup>(A1,I)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	
Fr 29.08.	Putengulasch <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	Rührei <sup>(C)</sup> mit Spinat <sup>(A1,G)</sup> und Salzkartoffeln	Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup>	

#### 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](mailto:bestellung@bgh-office.de)

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

# Bestellschein

**bürgerhaus**  
Lützschena

**01.08. - 31.08.2025**

## AUGUST 2025

	M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee				BIONADE Holunder	BIONADE Orange naturtrüb	H-Milch <sup>®</sup>	Lichtenauer Wasser & Schorle		
	DGE						Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle			
Fr 01.08.																
Mo 04.08.																
Di 05.08.																
Mi 06.08.																
Do 07.08.																
Fr 08.08.																
Mo 11.08.																
Di 12.08.																
Mi 13.08.																
Do 14.08.																
Fr 15.08.																
Mo 18.08.																
Di 19.08.																
Mi 20.08.																
Do 21.08.																
Fr 22.08.																
Mo 25.08.																
Di 26.08.																
Mi 27.08.																
Do 28.08.																
Fr 29.08.																



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<sup>®</sup>

- 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<sup>1</sup>
- 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<sup>1</sup>
- Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z. B. Saucenbasis<sup>1</sup>

- Fleisch- und Fischloses Gericht
- Wird mit Bestandteilen aus **Lamm** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis<sup>1</sup>
- Wird mit Bestandteilen aus **Kaninchen** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis<sup>1</sup>
- 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.