

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 ^(2,3,4,6,G,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffelpüree ^(G)		Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Rigatoni ^(A1,C)	Schokopuddingsuppe ^(G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)	
Mo 04.08.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^(G)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G)	
Di 05.08.	Schweinegulasch ^(A1,I) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)		Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Vollkornnudeln ^(A1) mit Kräutersauce ^(A1,G)	
Mi 06.08.	Hackfleischpfanne ^(A1,I) dazu Tomatenreis		Hähnchenragout in milder Currysauce ^(A1,G,J) dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)	Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Do 07.08.	Panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,I) mit Bratensauce ^(A1,I) , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree ^(G)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce ^(A1,G)	Schnittlauchquark ^(G) mit Kartoffeln	
Fr 08.08.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)		Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Pilzen in einer Rahmkräutersauce ^(A1,G)	Käse-Lauch-Cremesuppe ^(A1,G) mit Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)	
Mo 11.08.	Nudelsuppe ^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse ^(I)	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkohl ^(S) und Kartoffelpüree ^(G)	Makkaronichips ^(A1,C) mit Schinken-Käse-Sauce ^(2,3,4,6,A1,G)	Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln ^(A1,C,I) und süß-saurer Sauce ^(A1,G)	
Di 12.08.	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 13.08.	3 Hefekloöße ^(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	Nudelsalat ^(2,C,G,J) mit einer kalten Wiener ^(2,3,4,G,I,J)
Do 14.08.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage ^(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 15.08.	Gefüllte Paprikaschote ^(A1,C,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Petersilienkartoffeln	Linseneintopf mit Kartoffelstücken ^(A1) dazu ein Brötchen ^(A1,A2)	Spirelli ^(A1,C) mit Parmesan-Schmand-Sauce ^(A1,G)	Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit 8-Kräuter-Sauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	
Mo 18.08.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)	
Di 19.08.	Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce ^(A1,I) dazu Möhrengemüse und Vollkornreis	Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)	Kohlrabieintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,G)	
Mi 20.08.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln	Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(2A1,C,G)	Jägerschnitze ^(2,3,4,A1,I,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	3 Pancakes ^(A1,C,G) mit Schokosauce ^(G)
Do 21.08.	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,G,I) , Erbsengemüse und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ^(A1,I) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Makkaroni ^(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(2,G)	
Fr 22.08.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)	Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce ^(A1,G)	
Mo 25.08.	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,J) und Kartoffeln	
Di 26.08.	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 27.08.	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 Beerensauce ^(2,A1)	Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Do 28.08.	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 dazu süß-saure Sauce ^(A1)	3 Stück 'Gemüsekroketten' ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	
Fr 29.08.	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)	

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

bürgerhaus
Lützschena

01.08. - 31.08.2025

AUGUST 2025

	M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	!NUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee						BIONADE		Hilberg Vitamin MILCH		Lichtenauer Wasser & Schorle	
	DGE						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	
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^(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 = 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**.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Änderungen, Irrtümer und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten.