

OKTOBER 2025

SPEISEPLAN 01.10. - 31.10.2025

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mi 01.10.	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		Nudelsalat ^(3,A1,C,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktes- klops ^(2,3,A1,C,I,J)
Do 02.10.	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 03.10.	TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT - FEIERTAG								
Mo 06.10.	Nudelsuppe ^(A1,C) mit Geflügelfleisch und Gemüseeinlage ^(I)		Ragout vom Schwein ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)		Kaisergemüse mit Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln		Hot Dog ^(2,3,A1,G,I,J) mit Röstzwiebeln ^(A1) , Ketchup/Senf ^(J) und Gewürstgürken- Scheiben ^(1,2,5)
Di 07.10.	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		Vollkornnudeln ^(A1) mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce ^(A1,G)		
Mi 08.10.	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 09.10.	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 10.10.	Putengulasch ^(A1,I) und Langkornreis		Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchauce ^(A1,G) und Kartoffeln		Penne ^(A1,C) mit Blumenkohl-Cremesauce ^(A1,G)		Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I) dazu Brot ^(A1,A2,A3)		
Mo 13.10.	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		KEIN BESTELLBARES MENÜ
Di 14.10.	3 Eierkuchen ^(A1,C,G) mit Zucker		Hähnchen-Geschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln		Makkaroni ^(A1,C) mit Hackfleischbolognese ^(A1,I)		Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchauce ^(A1,G) dazu Bulgur ^(A1)		
Mi 15.10.	Gebratener Römerbraten ^(2,3,4,6,I,J) 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)		
Do 16.10.	Wirsingsuppe mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln ^(A1)		Backfischfilet ^(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce ^(A1) dazu Reis		Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Spirelli ^(A1,C)		Gemüse-Kräuter-Gulasch ^(A1,G) dazu Kartoffeln		
Fr 17.10.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce ^(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Ebly-Weizen ^(A1) mit Sahne-Basilikum-Sauce ^(A1,G) dazu Brokkoli		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)		2 Stück Kartoffel-Kräuter-Tasche ^(4,G) mit Spinat-Frischkäse-Sauce ^(A1,G)		
Mo 20.10.	Geflügelwürstwürfel ^(2,3) in dunkler Bratensauce ^(A1,I) 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,I,J)
Di 21.10.	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,I,J) in Parmesansauce ^(A1,G) dazu Spiralnudeln ^(A1,C)		Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt		
Mi 22.10.	2 gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln		Schweinebraten mit Bratensauce ^(A1,I) Erbsen und 2 Klößen		Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)		Gemüsesuppe mit Brunoise Gemüse ^(A1,I) und Buchstaben- nudeln ^(A1,C) dazu Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)		
Do 23.10.	Graupeneintopf ^(A3,I) mit Kassler ^(2,3,4,6,I) 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 Frühlingsrolle ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis		
Fr 24.10.	Bratwurst ^(2,3,4,6,G,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , 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,C)		Schokopuddingsuppe ^(G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)		
Mo 27.10.	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)		3 Kalte Kartoffelpuffer (A1,C) mit Apfelmus ⁽³⁾
Di 28.10.	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 29.10.	Hackfleischpfanne ^(A1,I) dazu Tomatenreis		Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Hähnchenragout in milder Currysauce ^(A1,G,I) dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)		Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)		
Do 30.10.	Panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,I) 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 31.10.	REFORMATIONSTAG - FEIERTAG								

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

01.10. - 31.10.2025



OKTOBER 2025						INUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee										Lichtenauer Wasser & Schorle	
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K			Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PERSICH	Schwarzer Tee PERSICH	Schwarzer Tee HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch [®]	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle	
Mi 01.10.																		
Do 02.10.																		
Fr 03.10.	FEIERTAG						TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT											
Mo 06.10.																		
Di 07.10.																		
Mi 08.10.																		
Do 09.10.																		
Fr 10.10.																		
Mo 13.10.																		
Di 14.10.																		
Mi 15.10.																		
Do 16.10.																		
Fr 17.10.																		
Mo 20.10.																		
Di 21.10.																		
Mi 22.10.																		
Do 23.10.																		
Fr 24.10.																		
Mo 27.10.																		
Di 28.10.																		
Mi 29.10.																		
Do 30.10.																		
Fr 31.10.	FEIERTAG						REFORMATIONSTAG											

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 = Macadmiannuss
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. Saucenbasis¹

Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus

Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹

Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹

Fleisch- und Fischloses Gericht

Wird mit Bestandteilen aus **Lamm** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹

Wird mit Bestandteilen aus **Kaninchen** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹

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.