

NOVEMBER 2025

SPEISEPLAN 01.11. - 30.11.2025

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo 03.11.	Nudelsuppe ^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse ^(I)		Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkohl ⁽³⁾ 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)		Nudelsalat ^(2,C,G,J) mit einer kalten Wiener ^(2,3,4,G,I,J)
Di 04.11.	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 05.11.	3 Hefeklöße ^(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-Sahne-Sauce ^(A1,G) und Reis		
Do 06.11.	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 07.11.	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) 8-Kräuter-Sauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis		
Mo 10.11.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln		Vegetarische Blumenkohlcremesuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3,G)		Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)		3 Pancakes ^(A1,C,G) mit Schokosauce ^(G)
Di 11.11.	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 12.11.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln		Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(2,A1,C,G)		Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)		Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln		
Do 13.11.	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 14.11.	Königsberger Kochklops ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)		Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce ^(A1,G)		
Mo 17.11.	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		Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Di 18.11.	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Backfischfilet ^(A1,D,I) 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 19.11.	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)		
Do 20.11.	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 ^(G) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)		3 Stück 'Gemüsekroketten' ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln		
Fr 21.11.	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 24.11.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)		Vollkornfussilli ^(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^(A1,G)		Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Blumenkohl-Käse-Medallion ^(A1,C,G) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln		Nudelsalat ^(3,A1,C,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops ^(2,3,A1,C,I,J)
Di 25.11.	Paniertes Fischfilet ^(A1,D) mit Senf-Sauce ^(A1,G,I) und Reis		Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce ^(A1,I) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleischklößchen ^(A1,C,I) in Bratensauce ^(A1,I)		Rahmgemüse mit Kartoffelpüree ^(G)		
Mi 26.11.	Kohlroulade ^(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln		Fischfrikadelle ^(A1,D,I) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Ebly-Weizen ^(A1)		Penne ^(A1,C) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^(A1)		Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^(A1)		
Do 27.11.	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 Frühlingsrolle ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis		
Fr 28.11.	Bratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauce ^(A1,I) , 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)		

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

01.11.- 30.11.2025



NOVEMBER 2025						4 verschiedene Erfrischungs-Tee Grüner Tee MANGO Schwarzer Tee PEIRSICH Schwarzer Tee PEIRSICH HIBISKUS Schwarzer Tee ZITRONE BIONADE Holunder BIONADE Orange naturtrüb H-Milch Mineralwasser PUR Mineralwasser MEDIUM Apfelschorle </												
---------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Mineralwasser
1,10 €

Apfelschorle
1,35 €

Lichtenaauer 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.