DEZEMBER 2025

SPEISEPLAN 01.12. - 31.12.2025



	MENÜ 1		MENÜ 2 - DG	E	PASTA		VEGETARISC	Н	Frisch & Kalt
Mo 01.12.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln ^(2,3,4,6,I,J)	(Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , buntem Gemüse dazu Kartoffeln		Vollkornspirelli ^(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce ^(A1)		Pastinaken-Steckrüben- Rösti (A1,A4,C,I) mit Tomatensauce(A1) und Vollkornreis		
Di 02.12.	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 03.12.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	(Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln ^(A1,C,I) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	O	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	<u></u>	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln		Couscous Salat mit Geflügel-Cevapcici und Mangodip ^(A1,C,F,G,J)
Do 04.12.	Cordon Bleu vom Schwein (A1,C,G) mit Bratensauce(A1,I), Möhren und Kartoffeln	(<u>·</u>	Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce ^(A1,D,G,J) dazu Bulgur ^(A1)		Tortellini mit Spinatfüllung ^(A1,C,G) dazu eine 8-Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	0	Kartoffelpüree ^(G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)		V
Fr 05.12.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^(A1,I) , Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln	(j)	Eierragout in Senfsauce ^(A1,G,J) dazu Kartoffeln		Hackfleischstippe ^(A1,I) mit Makkaronichips ^(A1,C)	(Vanille-Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)		
Mo 08.12.	Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln		Vegetarischer Gemüse- Reiseintopf ⁽ⁱ⁾		Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1,C)	0	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^{(A1,G} und Reibekäse ^(G)		
Di 09.12.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffelpüree ^(G)	(<u></u>	Bunte Spirellis ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)		Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce ^(A1,G) dazu Gabelpaghetti ^(A1,C)	V	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)		
Mi 10.12.	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)		Geflügelbratwurst mit Erbsen, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	(J)	Hörnchennudeln (A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce(A1,D,G)		Buntes Gemüse (Paprika, Erbsen, Karotten) in Currysauce ^(A1,G,J) dazu Reis		Kartoffelsalat mit einer Wiener (2,3,C,G,I,J)
Do 11.12	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage		Paniertes Seelachsfilet ^(A1,C,D) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , Möhren und Vollkornreis		Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	(<u></u>	Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A4,H2) dazu Käsesahnesauce ^(A1,G) und Kartoffeln		
Fr 12.12.	Hähnchen-Schnitzel ^(A1,C) mit Rahmkohlrabigemüse ^(A1,G) und Kartoffeln	V	Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis		Nudeln ^(A1,C) mit einer Schinken-Käse-Sauce ^(2,3,4,A1,G)	(<u></u>	Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt		
Mo 15.12.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce ^(A1,G) mit Reis	3	Möhren-Eintopf ^(A1) mit Kartoffelstücken dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Ei ^(C) und Hähnchen in süß-saurer Sauce ^(A1)	V	Rahmchampignons ^(A1,G) mit Kräuterspätzle ^(A1,C)		
Di 16.12.	Wiener Wurst Gulasch ^(2,3,4,A1) dazu Spirelli ^(A1,C)	(<u></u>	3 Pancakes ^(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce ^(G)		Putengeschnetzeltes in Senfrahm ^(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	J	Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)		Hamburger-Frikadelle
Mi 17.12.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	(i)	Seelachswürfel in Dillsauce ^(A1,D,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Jägerschnitzel ^(2,3,4,6,A1,J) mit Tomatensoße ^(A1) und Kräutern verfeinert dazu Spirelli ^(A1,C)	(<u></u>	Buntes Gemüse mit Kokossauce ^(A1,G,J) dazu Reis		vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Burger- brötchen ^(A1,G,K) , Gurke ^(1,2,5) , Tomate,
Do 18.12.	Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Schwarz- wurzeln und Kräuterpüree ^(G)		Kräuterquark ⁽⁶⁾ mit Kartoffeln		Spätzle ^(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce ^(A1,G)		Tomatisierter Gemüsegulasch ^(A1,G) dazu Vollkornnudeln ^(A1)		Zwiebel ^(A1) und Salat
Fr 19.12.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)	(Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln	C	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce ^(A1,G)	(<u></u>	Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)		9
Mo 22.12.	Schweinegulasch mit Sauer- krauteinlage ^(A1,1) (Szegediner Gulasch) mit Kartoffeln	(3)	Vegetarische Blumenkohl- Cremesuppe ^(A1,G) dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Milder Currywurstgulasch(2.3.4.6.A1,I,J) dazu Makkaronichips(A1,C)	(3)	Gemüse ⁽ Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1) dazu Reis		2
Di 23.12.	Gehacktesstippe ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	(a)	1 Germknödel ^(A1,C,G) mit Pflaumensauce ^(1,2,A1)		Bunte Nudeln ^(A1,C) mit Putenstreifen in Kräutersauce ^(A1,G)	V	Vegetarische Spinatcremésuppe ^(A1,G) mit Kartoffelstücken		
Mi 24.12.	Hausgemachter Kartoffelsalat (1,2,3,0,6,J) mit 1 Paar Wiener Würstchen (kalt) (2,3,4,I,J)	(2)	Forelle Müllerin Art (A1,D,G,I) mit Petersilienkartoffeln		Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten- Basilikum-Sauce ^(A1,G)	F	HEILIG ABEND		
Do 25.12.		> 🏠		*					
Fr 26.12.	8 * *		1. U	ND 2.	WEIHNACHTSFEIERTAG	₩.	- · * 2, 1 ~ v		
Mo 29.12.	Nudelsuppe ^(A1,C) mit Geflügelfleisch und Gemüseeinlage ^(f)	Y	Cordon Bleu vom Schwein (A1,C,G) mit Bratensauce(A1,I), Möhren dazu Kartoffelpüree(G)	(3)	Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)	0	Kein bestellbares Menü		
Di 30.12.	Geflügelfrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,J) und Möhren dazu Kartoffelpüree ^(G)		Bulgur (A1) mit frischem Gemüse und Schmandsauce(A1,G)		Zucchini- und Putenbruststreifen in Sahnesauce ^(A1,G) dazu Penne ^(A1,C)	(j)	Kein bestellbares Menü		Kein bestellbares Menü
Mi 31.12.	Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln		Fischfrikadelle ^(A1,D) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Vollkornreis		Wurstgulasch mit Tomatensauce ^(2,3,4,4,1,J) und Makkaroni ^(A1,C)	(SILVESTER		

WICHTIGER HINWEIS ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN:

Enthaltene Allergene sind grundsätzlich <u>nach</u> der Bezeichnung des Gerichtes angegeben und <u>gelten für das gesamte Gericht!</u> 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

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen und Sachsen-Anhalt)

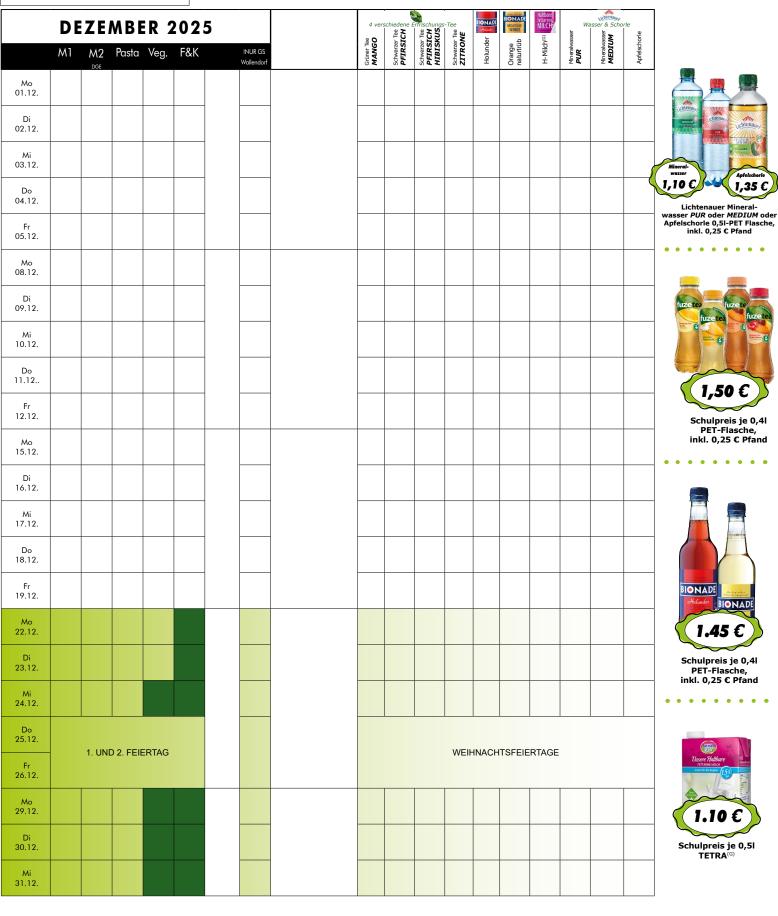
Klasse, Gebäude, Schule

Bestellschein

Kunden-Nr.(Pflicht)

01.12.- 31.12.2025

bürgerhaus Lützschena



Allergene:

D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch
H = Schalenfrüchte
H1 = Mandel
H2 = Haselnuss

Allergene:
A = Gluten
A1 = Weizen
A2 = Roggen
A3 = Gerste
A4 = Hafer
A5 = Dinkel
A6 = Kamut
B = Krebstiere
C = Eier

H3 = Walnuss H4 = Cashew H5 = Pecannuss

H6 = Paranuss H7 = Pistazie H8 = Macadmianuss H9 = Queenslandnuss I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen

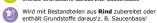
= Sulfite = Lupine = Weichtiere

Zusatzstorie:
1 = Farbstoffe
2 = Konservierungsstoffe
3 = Antioxidationsmittel
4 = Phosphat
5 = Süssungsmittel
6 = Geschmacksverstärker

Zusatzstoffe:

Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus⁽².B. Saucenbasis⁾

Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** 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** <u>oder</u> **Schwein**.