

# MÄRZ 2026

## SPEISEPLAN 02.03. - 31.03.2026



### MENÜ 1

### MENÜ 2 - DGE

### PASTA

### VEGETARISCH

### Frisch & Kalt

Mo 02.03.	Putengeschnetzeltes <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln		Vegetarischer Gemüse-Reis-Eintopf <sup>(f)</sup>		Gemüsebolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Sojastreifen <sup>(f)</sup> dazu Rigatoni <sup>(A1,C)</sup>		Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Bechamelsauce <sup>(A1,G)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>		Kartoffelsalat mit einer Wiener <sup>(2,3,C,G,I,J)</sup>
Di 03.03.	Gebratener Leberkäse <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Erbsen und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Bunte Spirellis <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>		Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce <sup>(A1,G)</sup> Gabelpaghetti <sup>(A1,C)</sup>		Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika) in Tomatensoße <sup>(A1)</sup>		
Mi 04.03.	Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup>		Geflügelbratwurst mit Erbsen, Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln		Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Kürbis-Lachs-Sauce <sup>(A1,D,G)</sup>		Buntes Gemüse (Romanesco-Mix, Asia-Mix, Karotten) in Kokos-Currysauce <sup>(2,A1,G,I)</sup> dazu Reis		
Do 05.03.	Grüne Bohnensuppe <sup>(A1)</sup> mit Kartoffel- und Rindfleischinlage		Paniertes Seelachsfilet <sup>(A1,C,D)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>(A1,G)</sup> , Möhren und Vollkornreis		Hackfleischbolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Gabelpaghetti <sup>(A1,C)</sup>		Brokkoli-Nuss-Ecke <sup>(A1,A4,H2)</sup> dazu Käse-Sahne-Sauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln		
Fr 06.03.	Hähnchen-Schnitzel <sup>(A1,C)</sup> mit Rahmkohlragigemüse <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln		Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Vollkornreis		Nudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Schinken-Käse-Sauce <sup>(2,3,4,A1,G)</sup>		Grießbrei <sup>(A1,G)</sup> mit Zucker und Zimt		
Mo 09.03.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce <sup>(A1,G)</sup> mit Reis		Möhren-Eintopf <sup>(A1)</sup> mit Kartoffelstücken dazu eine Scheibe Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>		Chinesische Nudel-Pfanne <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse, Ei <sup>(C)</sup> und Hähnchen mit süß-saurer Sauce <sup>(A1)</sup>		Rahmchampignons <sup>(A1,G)</sup> mit Kräuterspätzle <sup>(A1,C)</sup>		Nudelsalat <sup>(3,A1,C,I)</sup> mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops <sup>(2,3,A1,C,I,J)</sup>
Di 10.03.	Wiener Wurst Gulasch <sup>(2,3,4,A1)</sup> dazu Spirelli <sup>(A1,C)</sup>		3 Pancakes <sup>(A1,C,G)</sup> -amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce <sup>(G)</sup>		Putengeschnetzeltes in Senfrhm <sup>(A1,G,I,J)</sup> mit Gabelpaghetti <sup>(A1,C)</sup>		Gemüsefrikadelle <sup>(A1,C)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		
Mi 11.03.	Königsberger Kochklopse <sup>(A1,C)</sup> mit Kapernsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln		Seelachswürfel in Dillsauce <sup>(A1,D,G)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Jägerschnitzel <sup>(2,3,4,6,A1,I)</sup> mit Tomatensoße <sup>(A1)</sup> und Kräutern verfeinert dazu Spirelli <sup>(A1,C)</sup>		Buntes Gemüse mit Kokossauce <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Reis		
Do 12.03.	Putinchen <sup>(2,A1,A3,F)</sup> mit Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> , Schwarzwurzeln und Kräuterpüree <sup>(G)</sup>		Kräuterquark <sup>(G)</sup> mit Kartoffeln		Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Mischgemüse und Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup>		Tomatisierter Gemüsegulasch <sup>(A1,G)</sup> dazu Vollkornnudeln <sup>(A1)</sup>		
Fr 13.03.	Tomatensuppe <sup>(A1)</sup> mit Reiseinlage und Fleischklößchen <sup>(4,A1,C)</sup>		Hähnchenbrustgulasch <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Erbsen und Salzkartoffeln		Gabelpaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce <sup>(A1,G)</sup>		Spinatmedaillon <sup>(A1,C,G)</sup> mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		
Mo 16.03.	Schweinegulasch mit Sauerkrauteinlage <sup>(A1,I)</sup> (Szedediner) mit Kartoffeln		Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe <sup>(A1,G)</sup> dazu eine Scheibe Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>		Milder Currywurstgulasch <sup>(2,3,4,6,A1,I,J)</sup> dazu Makkaronichips <sup>(A1,C)</sup>		Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße <sup>(A1)</sup> dazu Reis		Couscous Salat mit Geflügel-Cevapcici und Mangodip <sup>(A1,C,F,G,I)</sup>
Di 17.03.	Gehacktesstippe <sup>(A1,I)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		1 Germknödel <sup>(A1,C,G)</sup> mit Pflaumensauce <sup>(1,2,A1)</sup>		Bunte Nudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Putenstreifen in Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup>		Vegetarische Spinatcremesuppe <sup>(A1,G)</sup> mit Kartoffelstücken		
Mi 18.03.	Rinderragout <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kräuterpüree <sup>(G)</sup>		Backfischfilet <sup>(A1,D,I)</sup> mit Erbsen dazu Petersiliensahnesauce <sup>(A1,G)</sup> und Vollkornreis		Ravioli mit Rindfleischfüllung <sup>(A1,C)</sup> dazu eine Tomaten-Basilikum- Sauce <sup>(A1,G)</sup>		Blumenkohl in Holländischer Sauce <sup>(A1,I,C,G)</sup> dazu Kartoffeln		
Do 19.03.	Hähnchenkeule mit Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> dazu grüne Bohnen und Kartoffeln		Spinat <sup>(A1,G)</sup> mit Ei <sup>(C)</sup> und Kartoffeln		Bunte Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Käse-Sahne-Sauce <sup>(A1,G)</sup>		Gnocchi <sup>(A1,C)</sup> mit Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup>		
Fr 20.03.	Kartoffelsuppe <sup>(G,I)</sup> mit Würstchenscheiben <sup>(2,3,4)</sup>		Geflügelkochklopse <sup>(A1,G)</sup> mit Kalbsbratensauce <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Gabelpaghetti <sup>(A1,C)</sup> dazu Schinken-Tomaten-Sauce <sup>(2,3,4,6,A1)</sup>		Sesam-Möhren-Schnitzel <sup>(A1,C,K)</sup> mit Käsesauce <sup>(A1,G)</sup> und Kräuterpüree <sup>(G)</sup>		
Mo 23.03.	Nudelsuppe <sup>(A1,C)</sup> mit Geflügelfleisch und Gemüseinlage <sup>(f)</sup>		Ragout vom Schwein <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Käsesauce <sup>(A1,G)</sup>		Kaisergemüse mit Holländischer Sauce <sup>(1,A1,C,G)</sup> dazu Kartoffeln		Hot Dog <sup>(2,3,A1,G,I,J)</sup> mit Röstzwiebeln <sup>(A1)</sup> , Ketchup/Senf <sup>(f,I)</sup> und Gewürzgurken- Scheiben <sup>(1,2,5)</sup>
Di 24.03.	Geflügelfrikadelle <sup>(A1,C,G,I)</sup> mit Rahmsauce <sup>(A1,G,I)</sup> und Möhren dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Bulgur <sup>(A1)</sup> mit frischem Gemüse und Schmandsauce <sup>(A1,G)</sup>		Zucchini- und Putenbruststreifen in Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Penne <sup>(A1,C)</sup>		Vollkornnudeln <sup>(A1)</sup> mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce <sup>(A1,G)</sup>		
Mi 25.03.	Eierfrikassee <sup>(A1,C,G,I)</sup> mit Petersilienkartoffeln		Fischfrikadelle <sup>(A1,D)</sup> mit Wirsingrahmgemüse <sup>(A1,G)</sup> dazu Vollkornreis		Wurstgulasch mit Tomatensauce <sup>(2,3,4,A1,I,J)</sup> und Makkaroni <sup>(A1,C)</sup>		Balkan Reispfanne mit Balkankäse <sup>(G)</sup> dazu Petersiliensauce <sup>(A1,G)</sup>		
Do 26.03.	Geflügel-Jägerschnitzel <sup>(2,4,A1,C)</sup> mit Erbsen, Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kartoffeln		Gemüsebolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Brunoise Gemüse dazu Reis		Rotes Hähnchenwürfelragout <sup>(A1)</sup> dazu Hörnchennudeln <sup>(A1,G)</sup>		Milchreis <sup>(G)</sup> mit Zucker und Zimt		
Fr 27.03.	Putengulasch <sup>(A1,I)</sup> und Langkornreis		Backkäse <sup>(A1,C,G)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln		Penne <sup>(A1,C)</sup> mit Blumenkohl-Cremesauce <sup>(A1,G)</sup>		Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>(G,I)</sup> dazu Brot <sup>(A1,A2,A3)</sup>		
Mo 30.03.	Hausgemachter Gemüseintopf <sup>(A1,I)</sup> mit Rindfleisch		Gnocchi <sup>(A1,C)</sup> mit Spinat <sup>(A1,G)</sup> und Frischkäsesauce <sup>(A1,G)</sup>		Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit einer Tomatensauce <sup>(A1)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>		Vegetarische Kohlroulade <sup>(A1,C,I,J)</sup> mit Sauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln		Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen <sup>(G,F)</sup>
Di 31.03.	3 Eierkuchen <sup>(A1,C,G)</sup> mit Zucker		Hähnchengeschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> mit Möhrengemüse und Kartoffeln		Makkaroni <sup>(A1,C)</sup> mit Hackfleischbolognese <sup>(A1,I)</sup>		Vegetarische Klopse <sup>(A1,C,F,I)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Bulgur <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.  
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](mailto:bestellung@bgh-office.de)

Name

Klasse, Gebäude, Schule

Kunden-Nr.<sup>(Pflicht)</sup>

MÄRZ 2026						INUR GS Wallendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee										Lichtenauer Wasser & Schorle	
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	DGE		Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PEIRSICH	Schwarzer Tee PEIRSICH HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturlibb	H-Milch <sup>®</sup>	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle		
Mo 02.03.																		
Di 03.03.																		
Mi 04.03.																		
Do 05.03.																		
Fr 06.03.																		
Mo 09.03.																		
Di 10.03.																		
Mi 11.03.																		
Do 12.03.																		
Fr 13.03.																		
Mo 16.03.																		
Di 17.03.																		
Mi 18.03.																		
Do 19.03.																		
Fr 20.03.																		
Mo 23.03.																		
Di 24.03.																		
Mi 25.03.																		
Do 26.03.																		
Fr 27.03.																		
Mo 30.03.																		
Di 31.03.																		

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>(G)</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.