

MÄRZ 2026

SPEISEPLAN 02.03. - 31.03.2026

bürgerhaus
Lützschena

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo 02.03.	Putengeschnetzeltes ^(A1,G) dazu Kartoffeln		Vegetarischer Gemüse-Reis-Eintopf ^(F)		Gemüsebolognese ^(A1,J) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1,C)		Spätzle ^(A1,C) mit Bechamsauce ^(A1,G) und Reibekäse ^(G)	
Di 03.03.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,B,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffelpüree ^(G)		Bunte Spirellis ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)		Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce ^(A1,G) Gabelpaghetti ^(A1,C)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)	
Mi 04.03.	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)		Geflügelbratwurst mit Erbsen, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)		Buntes Gemüse (Romanesco-Mix, Asia-Mix, Karotten) in Kokos-Currysauce ^(2,3,A1,G) dazu Reis	
Do 05.03.	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischscheinlage		Paniertes Seelachsfilet ^(A1,C,D) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , Möhren und Vollkornreis		Hackfleishbolognese ^(A1,I) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,H,4,H2) dazu Käse-Sahne-Sauce ^(A1,G) und Kartoffeln	
Fr 06.03.	Hähnchen-Schnitzel ^(A1,C) mit Rahmkohlrabigemüse ^(A1,G) und Kartoffeln		Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis		Nudeln ^(A1,C) mit einer Schinken-Käse-Sauce ^(2,3,4,A1,G)		Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt	
Mo 09.03.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce ^(A1,G) mit Reis		Möhren-Eintopf ^(A1) mit Kartoffelstückchen dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Ei ^(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce ^(A1)		Rahmchampignons ^(A1,G) mit Kräuterspätzle ^(A1,C)	
Di 10.03.	Wiener Wurst Gulasch ^(2,3,A1) dazu Spirelli ^(A1,C)		3 Pancakes ^(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce ^(G)		Putengeschnetzeltes in Senfframm ^(A1,G,L,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mi 11.03.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln		Seelachswürfel in Dillsauce ^(A1,D,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Jägerschnitzel ^(2,3,4,B,A1,J) mit Tomatensoße ^(A1) und Kräutern verfeinert dazu Spirelli ^(A1,C)		Buntes Gemüse mit Kokossauce ^(A1,G,J) dazu Reis	
Do 12.03.	Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G,J) , Schwarzwurzeln und Kräuterpüree ^(G)		Kräuterquark ^(G) mit Kartoffeln		Spätzle ^(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce ^(A1,G)		Tomatisierter Gemüsegulasch ^(A1,G) dazu Vollkornnudeln ^(A1)	
Fr 13.03.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)		Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G) dazu Erbsen und Salzkartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce ^(A1,G)		Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mo 16.03.	Schweinengulasch mit Sauerkräteinlage ^(A1,J) (Szegediner) mit Kartoffeln		Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe ^(A1,G) dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Milder Currywurstgulasch ^(2,3,4,B,A1,I,J) dazu Makkaronichips ^(A1,C)		Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1) dazu Reis	
Di 17.03.	Gehacktesstippe ^(A1,J) mit Kartoffelpüree ^(G)		1 Germknödel ^(A1,C,G) mit Pflaumensauce ^(1,2,A1)		Bunte Nudeln ^(A1,C) mit Putenstreifen in Kräutersauce ^(A1,G)		Vegetarische Spinatcremesuppe ^(A1,G) mit Kartoffelstückchen	
Mi 18.03.	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 ^(A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Do 19.03.	Hähnchenkeule mit Rahmsauce ^(A1,G) 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 20.03.	Kartoffelsuppe ^(G,J) mit Würstchenscheiben ^(2,3,4)		Geflügelkochklopse ^(A1,G) mit Kalbsbratensauce ^(A1,G) dazu Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^(G)		Gabelspaghetti ^(A1,C) dazu Schinken-Tomaten-Sauce ^(2,3,4,B,A1)		Sesam-Möhren-Schnitzel ^(A1,C,K) mit Käsesauce ^(A1,G) und Kräuterpüree ^(G)	
Mo 23.03.	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 ^(A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Di 24.03.	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)		Vollkornnudeln ^(A1) mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce ^(A1,G)	
Mi 25.03.	Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln		Fischfrikadelle ^(A1,D) mit Wirsingrahmgemüse ^(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 26.03.	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 27.03.	Putengulasch ^(A1,I) und Langkornreis		Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln		Penne ^(A1,C) mit Blumenkohl-Cremesauce ^(A1,G)		Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,J) dazu Brot ^(A1,A2,A3)	
Mo 30.03.	Hausgemachter Gemüseeintopf ^(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	
Di 31.03.	3 Eierkuchen ^(A1,C,G) mit Zucker		Hähnchengeschnetzeltes ^(A1,G) mit Möhren-Gemüse und Kartoffeln		Makkaroni ^(A1,C) mit Hackfleishbolognese ^(A1,I)		Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) dazu Bulgur ^(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 _____

Schule

nden-Nr^(Pflicht)

Bestellschein

02.03.- 31.03.2026



MÄRZ 2026

	M1	M2	Pasta	Veg.	F&K
	DGE				
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.					

INUR GS
Wallendorf

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

D = Fisch	H6 = Paranuss
E = Erdnusse	H7 = Pistazie
F = Soja	H8 = Macadamianuss
G = Milch	H9 = Queenslandnuss
H = Schalenfrüchte	I = Sellerie
H1 = Mandel	J = Senf
H2 = Haselnuss	K = Sesamsamen
H3 = Walnuss	L = Sulfite
H4	M

Zusatzstoffe:

- 1 = Farbstoffe
- 2 = Konservierungsstoffe
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Phosphat
- 5 = Süßungsmittel
- 6 = Geschmacksverstärker

-  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'

-  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'

All angezeigten Preise verstehen sich inkl. MwSt. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten.