

AUGUST 2026

SPEISEPLAN 03.08. - 31.08.2026

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo 03.08.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)				Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Blumenkohl-Käse-Medallion ^(A1,C,G) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln			
Di 04.08.	Paniertes Fischfilet ^(A1,D) mit Senf-Sauce ^(A1,G,J) und Reis		WÄHREND DER SOMMER-SCHULFERIEN KEIN MENÜ 2 VOLLKOST		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleischklößchen ^(A1,C,J) in Bratensauce ^(A1,I)		Rahmgemüse ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)		WÄHREND DER SOMMER-SCHULFERIEN KEIN MENÜ FRISCH & KALT	
Mi 05.08.	Kohlroulade ^(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln			Penne ^(A1,C) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^(A1)		Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^(A1)				
Do 06.08.	Frikadelle vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree ^(G)			Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Käse-Lauch-Cremesauce ^(A1,G)		Vegetarische Frühlingsrolle ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis				
Fr 07.08.	Bratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauce ^(A1,I) , Bayrisch Kraut ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)			Vollkornnudeln ^(A1) mit Rinderragout ^(A1,G,I)		Bulgur ^(A1) dazu Gemüse und Schmandsauce ^(A1,G)				
Mo 10.08.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln ^(2,3,4,6,I,J)			Vollkornspirelli ^(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce ^(A1)		Pastinaken-Steckrüben-Röstj ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis				
Di 11.08.	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln			Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)		Chili sin carne ^(A1,F,I) mit Reis				
Mi 12.08.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)			Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)		Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln				
Do 13.08.	Cordon Bleu vom Schwein ^(A1,C,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Möhren und Kartoffeln			Tortellini mit Spinatfüllung ^(A1,C,G) dazu eine 8-Kräuterrahmsauce ^(A1,G)		Kartoffelpüree ^(G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)				
Fr 14.08.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^(A1,I) Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln			Hackfleischstippe ^(A1,I) mit Makkaronichips ^(A1,C)		Vanille-Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)				
Mo 17.08.	Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln			Vegetarischer Gemüse-Reis-Eintopf ^(I)		Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1,C)		Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)		
Di 18.08.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffelpüree ^(G)		Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)		Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce ^(A1,G) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse - Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensoße ^(A1)			
Mi 19.08.	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-Curry-Sauce ^(2,A1,G,I) dazu Reis			
Do 20.08.	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischinlage		Paniertes Seelachsfilet ^(A1,C,D) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , Möhren und Vollkornreis		Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A4,HZ) dazu Käsesahnesauce ^(A1,G) und Kartoffeln			
Fr 21.08.	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 24.08.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce ^(A1,G) mit Reis		Möhren-Eintopf ^(A1) mit Kartoffelstücken 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 25.08.	Wiener Wurst Gulasch ^(2,3,4,A1) dazu Spirelli ^(A1,C)		3 Pancakes ^(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen-dazu eine Schokosauce ^(G)		Putengeschnetzeltes in Senfrahm ^(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)			Hamburger - Frikadelle vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Burgerbrötchen ^(A1,G,K) , Gurke ^(1,2,5) , Tomate, Zwiebeln ^(A1) und Salat
Mi 26.08.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln		Seelachswürfel in Dillsauce ^(A1,D,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Jägerschnitzel ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Tomatensoße ^(A1) und Kräutern verfeinert dazu Spirelli ^(A1,C)		Buntes Gemüse mit Kokossauce ^(A1,G,I) dazu Reis			
Do 27.08.	Hähnchenschnitzel ^(A1,C) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , 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 28.08.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)		Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce ^(A1,G)		Spinatmedallion ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)			
Mo 31.08.	Schweinegulasch mit Sauerkrauteinlage ^(A1,I) - Szegediner Gulasch - mit Kartoffeln		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)		Gemüse - Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika - in Tomatensoße ^(A1) dazu Reis		Nudelsalat ^(3,A1,C,I,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops ^(2,3,A1,C,I,J)	

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 zu online bestellen?
Dann kontaktieren Sie uns!
bestellung@bgh-office.de

Name

Klasse, Gebäude, Schule

Kunden-Nr. (Pflicht)

Bestellschein

03.08.- 31.08.2026

bürgerhaus
Lützenscha

AUGUST 2026

	M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR GS Wollendorf	3 verschiedene Erfrischungs-Tee										
	DGE						Schwarzer Tee PFFIRSICH	Schwarzer Tee PFFIRSICH 10 HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch [®]	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle		
Mo 03.08.																	
Di 04.08.																	
Mi 05.08.																	
Do 06.08.																	
Fr 07.08.																	
Mo 10.08.																	
Di 11.08.																	
Mi 12.08.																	
Do 13.08.																	
Fr 14.08.																	
Mo 17.08.																	
Di 18.08.																	
Mi 19.08.																	
Do 20.08.																	
Fr 21.08.																	
Mo 24.08.																	
Di 25.08.																	
Mi 26.08.																	
Do 27.08.																	
Fr 28.08.																	
Mo 31.08.																	



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[®]

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'
 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'
 Wird mit Bestandteilen aus **Rind** 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 oder Schwein**.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Änderungen, Irrtümer und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten.