

# APRIL 2024

## SPEISEPLAN 01.04. - 30.04.2024



### MENÜ 1

### MENÜ 2 - DGE

### PASTA

### VEGETARISCH

### Frisch & Kalt

Mo 01.04.	OSTERMONTAG - FEIERTAG							
Di 02.04.	Currywurstgulasch <sup>(2,3,4,6,A1,I,J)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Möhrengemüse und Vollkornreis		Spirelli <sup>(A1,C)</sup> mit Sojabolognese <sup>(A1,F)</sup>		Kohlrabieintopf mit Eierstich <sup>(C)</sup> und Kartoffelwürfeln <sup>(A1,G)</sup>	
Mi 03.04.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße <sup>(A1,G)</sup> mit Salzkartoffeln		Rührei <sup>(C)</sup> mit Spinat <sup>(A1,G)</sup> und Salzkartoffeln		Jägerschnitzel <sup>(2,3,4,A1,I,J)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup>		Blumenkohl in Holländischer Sauce <sup>(1,A1,C,G)</sup> dazu Kartoffeln	
Do 04.04.	Schnitzel vom Schwein <sup>(A1,C)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,G,I)</sup> , Erbsengemüse und Kartoffeln		Vegetarische Erbsensuppe <sup>(A1,I)</sup> mit Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>		Makkaroni <sup>(A1,C)</sup> mit einer Pastinaken-Cremesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Reibekäse <sup>(G)</sup>		Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <sup>(2,G)</sup>	
Fr 05.04.	Königsberger Kochklopse mit Kapernsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffeln		Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Thunfischwürfeln <sup>(D)</sup> in Tomatensauce <sup>(A1)</sup>		Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln <sup>(2,3,4,A1,G)</sup>		Reispfanne mit Balkankäse <sup>(G)</sup> und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce <sup>(A1,G)</sup>	
Mo 08.04.	Hähnchengeschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> mit Erbsengemüse und Vollkornreis		Vegetarische Wirsingsuppe <sup>(A1)</sup> mit Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>		Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Tomaten-Mozzarella-Sauce <sup>(A1,G)</sup>		Gekochte Eier <sup>(C)</sup> mit Senfsauce <sup>(A1,G,J)</sup> und Kartoffeln	
Di 09.04.	Milchreis <sup>(G)</sup> mit Zucker und Zimt		Backfischfilet <sup>(A1,D,J)</sup> mit Bohnen, Rahmsauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Tortellini Tricolore mit Rindfleischfüllung <sup>(A1)</sup> dazu Basilikumsauce <sup>(A1,G)</sup>		Brokkoli-Nuss-Ecke <sup>(A1,A3,H2)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	
Mi 10.04.	Hähnchen Cordon Bleu <sup>(A1,C,G)</sup> mit Möhrengemüse, Bratensauce <sup>(A1,G,I)</sup> und Kartoffeln		Gedünstete Seelachswürfel <sup>(D)</sup> in Tomatensauce <sup>(A1)</sup> dazu Vollkornreis		Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit einer Kürbis-Möhren-Sauce <sup>(A1,G)</sup>		Süße Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Beerensauce <sup>(2,A1)</sup>	
Do 11.04.	Geschnetzeltes vom Schwein <sup>(A1,G,I)</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln		Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Wurstgulasch <sup>(2,3,4,A1,I,J)</sup>		Chinesische Nudel-Pfanne <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse, Eierstich <sup>(C)</sup> und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce <sup>(A1)</sup>		3 Stück 'Gemüsekricketen' <sup>(A1,I)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	
Fr 12.04.	Putengulasch <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Hausgemachtes Quarkkeulchen <sup>(2,A1,C,G)</sup>		Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>		Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln <sup>(A1)</sup>	
Mo 15.04.	Tomatensuppe <sup>(A1)</sup> mit Reiseinlage und Fleischklößchen <sup>(A1,C)</sup>		Vollkornfusilli <sup>(A1)</sup> mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce <sup>(A1,G)</sup>		Bratwurstgulasch <sup>(2,3,4,6,A1,I,J)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>		Blumenkohl-Käse-Medallion <sup>(A1,C,G)</sup> mit Kräutersauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	
Di 16.04.	Paniertes Fischfilet <sup>(A1,D)</sup> mit Senf-Sauce <sup>(A1,G,J)</sup> und Reis		Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce <sup>(A1,I)</sup> mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln		Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Putenfleischklößchen <sup>(A1,C,J)</sup> in Bratensauce <sup>(A1,I)</sup>		Rahmgemüse <sup>(A1,G)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>	
Mi 17.04.	Kohlroulade <sup>(A1)</sup> mit Bratensauce und Weißkrauteinlage <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffeln		Fischfrikadelle <sup>(A1,D,J)</sup> mit Wirsing-Rahmgemüse <sup>(A1,G)</sup> dazu Ebyl-Weizen <sup>(A1)</sup>		Penne <sup>(A1)</sup> dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce <sup>(A1)</sup>		Möhreintopf mit Kartoffelstückchen <sup>(A1)</sup>	
Do 18.04.	Frikadelle vom Schwein <sup>(A1,C,I,J)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> und Kohlrabi gemüse dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Grießbrei <sup>(G)</sup> mit Zimt und Zucker		Hörnchennudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Käse-Lauch-Creme-Sauce <sup>(A1,G)</sup>		Vegetarische Frühlingsröllchen <sup>(A1,C,F,G,I)</sup> mit süß-saurer Sauce <sup>(A1)</sup> dazu Reis	
Fr 19.04.	Bratwurst <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup> mit Sauce <sup>(A1,I)</sup> , Bayrischkraut <sup>(A1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Lachswürfel <sup>(D)</sup> in einer Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup> dazu Vollkornreis		Vollkornnudeln <sup>(A1)</sup> mit Rinderragout <sup>(A1,G,I)</sup>		Bulgur <sup>(A1)</sup> dazu Gemüse und Schmandsauce <sup>(A1,G)</sup>	
Mo 22.04.	Kartoffelsuppe <sup>(G,I)</sup> mit Jagdwurst-Würfeln <sup>(2,3,4,6,I,J)</sup>		Vegetarische Klopse <sup>(A1,C,F,J)</sup> mit Schnittlauchauce <sup>(A1,G)</sup> buntes Gemüse dazu Kartoffeln		Vollkornspirelli <sup>(A1)</sup> mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce <sup>(A1)</sup>		Vegetarische Paprikaschote <sup>(A1,I,J)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A1)</sup> und Vollkornreis	
Di 23.04.	Rindergulasch <sup>(A1,I)</sup> mit Rotkraut <sup>(3)</sup> und Kartoffeln		Backfisch aus Seelachsfilet <sup>(A1,D,J)</sup> mit Petersiliensauce <sup>(A1,G)</sup> , Erbsen dazu Vollkornreis		Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Käsesauce <sup>(A1,G)</sup>		Chili sin carne <sup>(A1,F,I)</sup> mit Reis	
Mi 24.04.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>(G)</sup>		Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln <sup>(A1,C,I)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(A1,A2,A3)</sup>		Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup> mit Fleischbällchen in Bratensauce <sup>(A1,I)</sup>		Backkäse <sup>(A1,C,G)</sup> mit Schnittlauchauce <sup>(A1,G)</sup> und Kartoffeln	
Do 25.04.	Cordon Bleu vom Schwein <sup>(A1,C,G)</sup> mit Bratensauce <sup>(A1,I)</sup> , Möhren und Kartoffeln		Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce <sup>(A1,D,G,J)</sup> dazu Bulgur <sup>(A1)</sup>		Tortellini mit Käse-Spinatfüllung <sup>(A1,G)</sup> dazu eine 8-Kräuterrahmsauce <sup>(A1,G)</sup>		Kartoffelpüree <sup>(G)</sup> mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce <sup>(A1,G)</sup>	
Fr 26.04.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce <sup>(A1,I)</sup> Rotkraut <sup>(3)</sup> und Kartoffeln		Eierragout in Senfsauce <sup>(A1,G,J)</sup> dazu Kartoffeln		Hackfleischstippe <sup>(A1,I)</sup> mit Makkaronichips <sup>(A1,C)</sup>		Vanille-Puddingsuppe <sup>(2,G)</sup> mit Milchbrötchen <sup>(2,A1,C,G)</sup>	
Mo 29.04.	Putengeschnetzeltes <sup>(A1,G,I)</sup> dazu Kartoffeln		vegetarischer Gemüse-Reiseintopf <sup>(I)</sup>		Gemüsebolognese <sup>(A1,I)</sup> mit Sojastreifen <sup>(F)</sup> dazu Rigatoni <sup>(A1)</sup>		Spätzle <sup>(A1,C)</sup> mit Bechamelsauce <sup>(A1,G)</sup> und Reibekäse <sup>(G)</sup>	
Di 30.04.	Kaiserschmarrn <sup>(A1,C,G)</sup> mit Vanillesauce <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> Gabelspaghetti <sup>(A1,C)</sup>		Schupfnudeln <sup>(A1,C)</sup> mit Gemüse - Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten in Tomatensoße <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. (Pflicht) \_\_\_\_\_

# Bestellschein



01.04. - 30.04.2024

APRIL 2024						4 verschiedene Erfrischungs-Tee																
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR GS Wollendorf	Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee HIBISKUS	Schwarzer Tee HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	BIONADE Orange	BIONADE naturtrüb	Halbarm fettsäure MILCH	H-Milch <sup>®</sup>	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Lichtenauer Wasser & Schorle	Apfelschorle		
Mo 01.04.	OSTERMONTAG					FEIERTAG																
Di 02.04.																						
Mi 03.04.																						
Do 04.04.																						
Fr 05.04.																						
Mo 08.04.																						
Di 09.04.																						
Mi 10.04.																						
Do 11.04.																						
Fr 12.04.																						
Mo 15.04.																						
Di 16.04.																						
Mi 17.04.																						
Do 18.04.																						
Fr 19.04.																						
Mo 22.04.																						
Di 23.04.																						
Mi 24.04.																						
Do 25.04.																						
Fr 26.04.																						
Mo 29.04.																						
Di 30.04.																						



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



**1.40 €**

Schulpreis je 0,5l PET-Flasche, inkl. 0,25 € Pfand



**1.10 €**

Schulpreis je 0,5l TETRA<sup>®</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.