

NOVEMBER 2024

SPEISEPLAN 01.11. - 29.11.2024



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Fr 01.11.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Würstchenscheiben ^(2,3,4)		Geflügelkockklopse ^(A1,G) mit Kalbsbratensauce ^(A1,G,I) dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^(G)		Gabelspaghetti ^(A1,C) dazu Schinken-Tomaten-Sauce ^(2,3,4,6,A1)		Vegetarische Spinatcremesuppe ^(A1,G) mit Kartoffelstücken		Nudelsalat ^(3,A1,C,I,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops ^(2,3,A1,C,I,J)
Mo 04.11.	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 ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln		
Di 05.11.	Geflügelrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) 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)		Hot Dog ^(2,3,A1,G,I,J) mit Röstzwiebeln ^(A1) , Ketchup/Senf ^(J) und Gewürzgurken-Scheiben ^(1,2,5)
Mi 06.11.	Eierfrikasse ^(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln		Fischfrikadelle ^(A1,D) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(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 07.11.	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 08.11.	Putengulasch ^(A1,I) und Langkornreis		Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln		Penne ^(A1,C) mit Blumenkohl-Creme-Sauce ^(A1,G)		Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I) dazu Brot ^(A1,A2,A3)		
Mo 11.11.	Hausgemachter Gemüseintopf ^(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 12.11.	3 Eierkuchen ^(A1,C,G) mit Zucker		Hähnchen-Geschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln		Makkaroni ^(A1,C) mit Hackfleischbolognese ^(A1,I)		Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) dazu Bulgur ^(A1)		
Mi 13.11.	Gebratener Römerbraten ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Bayrisch Kraut ^(A1) dazu Salzkartoffeln		Fischragout in milder Senfsauce ^(A1,D,G,J) dazu Vollkornreis		Vollkornfusilli ^(A1) mit Karottencremesauce ^(A1,G)		Bunte Spiralnudeln ^(A1,C) mit Brokkoli-Rahm-Sauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)		Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Do 14.11.	Wiringsuppe mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln ^(A1)		Backfischfilet ^(A1,D,J) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce ^(A1) dazu Reis		Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Spirelli ^(A1,C)		Gemüse-Kräuter-Gulasch ^(A1,G) dazu Kartoffeln		
Fr 15.11.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce ^(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Ebly-Weizen ^(A1) mit Sahne-Basilikum-Sauce ^(A1,G) dazu Brokkoli		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(I) in Tomatensauce ^(A1)		2 Stück Kartoffel-Kräuter-Tasche ^(4,G) mit Spinat-Frischkäse-Sauce ^(A1,G)		
Mo 18.11.	Geflügelwurstwürfel ^(2,3) in dunkler Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln		Tomatensuppe mit Reiseinlage ^(A1)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)		Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)		
Di 19.11.	Marinierter Hering ^(1,2,3,5,C,G,D,J) mit Kartoffeln		Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis		Fleischklößchen ^(A1,C,J) in Parmesansauce ^(A1,G) dazu Spiralnudeln ^(A1,C)		Grißbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt		
Mi 20.11.	2 gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln		Schweinebraten mit Bratensauce ^(A1,I) Erbsen und 2 Klößen		Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)		Gemüsesuppe mit Brunoise Gemüse ^(A1,I) und Buchstabennudeln ^(A1,C) dazu Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)		Bunter hausgemachter Kartoffelsalat ^(1,2,3,5,C,G,J) mit einer kalten Putenfrikadelle ^(A1,C,G,J)
Do 21.11.	Graupeneintopf ^(A3,I) mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelstücken dazu Brot ^(A1,A2,A3)		Knusperfischfilet ^(A1,D) aus Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) dazu Salzkartoffeln		Spaghetti ^(A1,C) mit Tomatensoße ^(A1) und Kräutern verfeinert dazu Reibekäse ^(G)		Vegetarische Frühlingsröllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis		
Fr 22.11.	Bratwurst ^(2,3,4,6,G,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffelpüree ^(G)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Spinat-Rahm-Sauce ^(A1,G)		Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Rigatoni ^(A1,C)		Schokopuddingsuppe ^(G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)		
Mo 25.11.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^(G)		Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G)		
Di 26.11.	Schweinegulasch ^(A1,I) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)		Geflügelrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln		Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Vollkornnudeln ^(A1) mit Kräutersauce ^(A1,G)		
Mi 27.11.	Hackfleischpfanne dazu Tomatenreis		Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Hähnchenragout in milder Currysauce ^(A1,G,I) dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)		Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(2,A1,C,G) und Kartoffelpüree ^(G)		3 Kalte Kartoffelpuffer ^(A1,C) mit Apfelmus ⁽³⁾
Do 28.11.	Panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,I) mit Bratensauce ^(A1,I) , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree ^(G)		Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce ^(A1,G)		Schnittlauchquark ^(G) mit Kartoffeln		
Fr 29.11.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)		Gebackenes Fischfilet ^(A1,D) vom Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)		Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Pilzen in einer Rahmkräutersauce ^(A1,G)		Käse-Lauch-Cremesuppe ^(A1,G) mit Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)		

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

Name _____
 Klasse, Gebäude, Schule _____
 Kunden-Nr. (Pflicht) _____

Bestellschein



01.11. - 29.11.2024

NOVEMBER 2024					INUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee				BIONADE	BIONADE	Hilberg Sattarmilch MILCH	Lichtenauer Wasser & Schorle	Apfelschorle	
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K		Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch		Mineralwasser PUR
Fr 01.11.															
Mo 04.11.															
Di 05.11.															
Mi 06.11.															
Do 07.11.															
Fr 08.11.															
Mo 11.11.															
Di 12.11.															
Mi 13.11.															
Do 14.11.															
Fr 15.11.															
Mo 18.11.															
Di 19.11.															
Mi 20.11.															
Do 21.11.															
Fr 22.11.															
Mo 25.11.															
Di 26.11.															
Mi 27.11.															
Do 28.11.															
Fr 29.11.															



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^(G)

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.