

MÄRZ 2025

SPEISEPLAN 03.03. - 31.03.2025



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo	Do	Mi	Di	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo																																																																															
03.03.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3,G)	Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)	04.03.	Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce ^(A1,I) dazu Möhrengemüse und Vollkornreis	Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)	Kohlrabieintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,G)	05.03.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln	Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(2A1,C,G)	Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,I,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1A1,C,G) dazu Kartoffeln	06.03.	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,G,I) Erbsengemüse und Kartoffeln	Vegetarische Erbsensuppe ^(A1,I) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Makkaroni ^(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(2,G)	07.03.	Königsberger Kochklops ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)	Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilienschmand-Sauce ^(A1,G)	10.03.	Hähnchengeschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Vollkornreis	Vegetarische Wirsingsuppe ^(A1) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)	Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln	11.03.	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Bohnen, Rahmsauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Tortellini mit Käsefüllung ^(A1,C,G) dazu Basilikumsauce ^(A1,G)	Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A3,H2) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	12.03.	Hähnchen Cordon Bleu ^(A1,C,G) mit Möhrengemüse, Bratensauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln	Gedünstete Seelachswürfel ^(D) in Tomatensauce ^(A1) dazu Vollkornreis	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Kürbis-Möhren-Sauce ^(A1,G)	Süße Schupfnudeln ^(A1,C) mit Beersauce ^(2,A1)	13.03.	Geschnetzeltes vom Schwein ^(A1,G,I) mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Wurstgulasch ^(2,3,4,A1,I,J)	Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Eierstich ^(C) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)	3 Stück 'Gemüsekroketten' ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	14.03.	Putengulasch ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Rührei ^(C) mit Spinat ^(A1,G) und Salzkartoffeln	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ^(A1)	17.03.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)	Vollkornfusilli ^(A1) mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Blumenkohl-Käse-Medallion ^(A1,C,G) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	18.03.	Paniertes Fischfilet ^(A1,D) mit Senf-Sauce ^(A1,G,I) und Reis	Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce ^(A1,I) mit Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleischklößchen ^(A1,C,I) in Bratensauce ^(A1,I)	Rahmgemüse ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)	19.03.	Kohlroulade ^(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Fischrikadelle ^(A1,D,J) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Ebyl-Weizen ^(A1)	Penne ^(A1,C) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^(A1)	Möhreintopf mit Kartoffelstückchen ^(A1)	20.03.	Frikadelle vom Schwein ^(A1,C,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree ^(G)	Grießbrei ^(G) mit Zimt und Zucker	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Käse-Lauch-Creme-Sauce ^(A1,G)	Vegetarische Frühlingsröllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis	21.03.	Bratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauce ^(A1,I) , Bayrischkraut ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	Lachswürfel ^(D) in einer Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Vollkornnudeln ^(A1) mit Rinderragout ^(A1,G,I)	Bulgur ^(A1) dazu Gemüse und Schmandsauce ^(A1,G)	24.03.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln ^(2,3,4,6,I,J)	Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) buntes Gemüse dazu Kartoffeln	Vollkornspirelli ^(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce ^(A1)	Pastinaken-Steckrüben-Röstl ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis	25.03.	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ^(G) und Kartoffeln	Backfisch aus Seelachsfilet ^(A1,D,J) mit Petersiliensauce ^(A1,G) , Erbsen dazu Vollkornreis	Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)	Chili sin carne ^(A1,F,I) mit Reis	26.03.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln ^(A1,C,I) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln	27.03.	Cordon Bleu vom Schwein ^(A1,C,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Möhren und Kartoffeln	Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce ^(A1,D,G,J) dazu Bulgur ^(A1)	Tortellini mit Spinatfüllung ^(A1,C,G) dazu eine 8-Kräuterrahmsauce ^(A1,G)	Kartoffelpüree ^(G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)	28.03.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^(A1,I) Rotkraut ^(G) und Kartoffeln	Eierragout in Senfsauce ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Hackfleischstippe ^(A1,I) mit Makkaronichips ^(A1,C)	Vanille-Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)	31.03.	Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Reiseintopf ^(I)	Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1,C)	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) und Reibekäse ^(G)

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



03.03. - 31.03.2025

MÄRZ 2025						4 verschiedene Erfrischungs-Tee										
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR GS Wollendorf	Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH 10 HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch [®]	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle	
Mo 03.03.																
Di 04.03.																
Mi 05.03.																
Do 06.03.																
Fr 07.03.																
Mo 10.03.																
Di 11.03.																
Mi 12.03.																
Do 13.03.																
Fr 14.03.																
Mo 17.03.																
Di 18.03.																
Mi 19.03.																
Do 20.03.																
Fr 21.03.																
Mo 24.03.																
Di 25.03.																
Mi 26.03.																
Do 27.03.																
Fr 28.03.																
Mo 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



1.40 €

Schulpreis je 0,5l 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 = Macadmianuss
 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. Saucenbasis¹
- Fischgericht** bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus
- Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹
- Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z. B. Saucenbasis¹

- Fleisch- und Fischloses Gericht
- Wird mit Bestandteilen aus **Lamm** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹
- Wird mit Bestandteilen aus **Kaninchen** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus/z.B. Saucenbasis¹
- 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.