

JULI 2025

SPEISEPLAN 01.07. - 31.07.2025



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Di 01.07.	Wiener Wurst Gulasch ^(2,3,4,A1) dazu Spirelli ^(A1,C)			Putengeschnetzeltes in Senfrühm ^(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mi 02.07.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln			Jägerschnitzel ^(2,3,4,6,A1,J) mit Tomatensoße ^(A1) und Kräutern verfeinert dazu Spirelli ^(A1,C)		Buntes Gemüse mit Kokossauce ^(A1,G,J) dazu Reis	
Do 03.07.	Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Schwarz- wurzeln und Kräuterpüree ^(G)			Spätzle ^(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce ^(A1,G)		Tomatisierter Gemüsegulasch ^(A1,G) dazu Vollkornnudeln ^(A1)	
Fr 04.07.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reisein- lage und Fleischklößchen ^(A1,C)			Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce ^(A1,G)		Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mo 07.07.	Schweinegulasch mit Sauerkrauteinlage ^(A1,I) Szegediner Gulasch mit Kartoffeln			Milder Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Makkaronichips ^(A1,C)		Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1) dazu Reis	
Di 08.07.	Gehacktesstippe ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)			Bunte Nudeln ^(A1,C) mit Putenstreifen in Kräutersauce ^(A1,G)		Vegetarische Spinatcremesuppe ^(A1,G) mit Kartoffelstücken	
Mi 09.07.	Rinderragout ^(A1,G,I) dazu Kräuterpüree ^(G)			Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum- Sauce ^(A1,G)		Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Do 10.07.	Hähnchenkeule mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu grüne Bohnen und Kartoffeln			Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Käse-Sahne-Sauce ^(A1,G)		Gnocchi ^(A1,C) mit Sahnesauce ^(A1,G)	
Fr 11.07.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Würstchenscheiben ^(2,3,4)			Gabelspaghetti ^(A1,C) dazu Schinken-Tomaten-Sauce ^(2,3,4,6,A1)		Sesam-Möhren-Schnitzel ^(A1,C,K) mit Käsesauce ^(A1,G) und Kräuterpüree ^(G)	
Mo 14.07.	Nudelsuppe ^(A1,C) mit Geflügelfleisch und Gemüseinlage ^(I)			Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)		Kaisergemüse mit Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Di 15.07.	Geflügelfrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und Möhren dazu Kartoffelpüree ^(G)			Zucchini- und Putenbruststreifen in Sahnesauce ^(A1,G) dazu Penne ^(A1,C)		Vollkornnudeln ^(A1) mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce ^(A1,G)	
Mi 16.07.	Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln			Wurstgulasch mit Tomatensauce ^(2,3,4,A1,I,J) und Makkaroni ^(A1,C)		Balkan Reispfanne mit Balkankäse ^(G) dazu Petersiliensauce ^(A1,G)	
Do 17.07.	Geflügel-Jägerschnitzel ^(2,4,A1,C) mit Erbsen, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln			Rotes Hähnchenwürfelragout ^(A1) dazu Hörnchennudeln ^(A1,C)		Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt	
Fr 18.07.	Putengulasch ^(A1,I) und Langkornreis			Penne ^(A1,C) mit Blumenkohl-Creme-Sauce ^(A1,G)		Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I) dazu Brot ^(A1,A2,A3)	
Mo 21.07.	Hausgemachter Gemüseintopf ^(A1,I) mit Rindfleisch			Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Tomatensauce ^(A1) dazu Reibekäse ^(G)		Vegetarische Kohlroulade ^(A1,C,I,J) mit Sauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln	
Di 22.07.	3 Eierkuchen ^(A1,C,G) mit Zucker			Makkaroni ^(A1,C) mit Hackfleischbolognese ^(A1,I)		Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) dazu Bulgur ^(A1)	
Mi 23.07.	Gebratener Römerbraten ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Bayrisch Kraut ^(A1) dazu Salzkartoffeln			Vollkornfusilli ^(A1) mit Karottencremesauce ^(A1,G)		Bunte Spiralnudeln ^(A1,C) mit Brokkoli-Rahm-Sauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	
Do 24.07.	Wiringsuppe mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln ^(A1)			Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Spirelli ^(A1,C)		Gemüse-Kräuter-Gulasch ^(A1,G) dazu Kartoffeln	
Fr 25.07.	Geflügelfleischbällchen in einer Bratensauce ^(A1,C,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)			Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)		2 Stück Kartoffel-Kräuter-Tasche ^(4,G) mit Spinat-Frischkäse-Sauce ^(A1,G)	
Mo 28.07.	Geflügelwürstwürfel ^(2,3) in dunkler Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln			Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)		Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	
Di 29.07.	Marinierter Hering ^(1,2,3,5,C,G,D,J) mit Kartoffeln			Fleischklößchen ^(A1,C,J) in Parmesansauce ^(A1,G) dazu Spiralnudeln ^(A1,C)		Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt	
Mi 30.07.	2 gekochte Eier ^(C) mit Sensauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln			Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikumsauce ^(A1,G)		Gemüsesuppe mit Brunoise Gemüse ^(A1,I) und Buchstabennudeln ^(A1,C) dazu Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)	
Do 31.07.	Graupeneintopf ^(A3,J) mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelstücken dazu Brot ^(A1,A2,A3)			Spaghetti ^(A1,C) mit Tomatensoße ^(A1) und Kräutern verfeinert dazu Reibe- käse ^(G)		Vegetarische Frühlingsrolle ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis	

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

01.07. - 31.07.2025



JULI 2025																		
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR.GS Wallendorf		4 verschiedene Erfrischungs-Tee											
DGE							Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PEIRSICH	Schwarzer Tee PEIRSICH	Schwarzer Tee HYBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch [®]	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle	
Di 01.07.																		
Mi 02.07.																		
Do 03.07.																		
Fr 04.07.																		
Mo 07.07.																		
Di 08.07.																		
Mi 09.07.																		
Do 10.07.																		
Fr 11.07.																		
Mo 14.07.																		
Di 15.07.																		
Mi 16.07.																		
Do 17.07.																		
Fr 18.07.																		
Mo 21.07.																		
Di 22.07.																		
Mi 23.07.																		
Do 24.07.																		
Fr 25.07.																		
Mo 28.07.																		
Di 29.07.																		
Mi 30.07.																		
Do 31.07.																		

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^(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. 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.