

NOVEMBER 2025

SPEISEPLAN 01.11. - 30.11.2025



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo 03.11.	Nudelsuppe ^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse ^(I)		Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkohl ⁽³⁾ und Kartoffelpüree ^(G)		Makkaronichips ^(A1,C) mit Schinken-Käse-Sauce ^(2,3,4,6,A1,G)		Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln ^(A1,C,I) und süß-saurer Sauce ^(A1,G)		Nudelsalat ^(2,C,G,J) mit einer kalten Wiener ^(2,3,4,G,I,J)
Di 04.11.	Geflügelfleischkäse ^(2,4,6) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffeln		Vegetarische Brokkoli-Rahmsuppe ^(A1,G) mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce ^(2,3,4,A1,I,J) dazu Spirelli ^(A1,C)		Bunter Gemüsegulasch ^(A1,G) mit Petersilienkartoffeln		
Mi 05.11.	3 Hefeklöße ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)		Eierfrikassee ^(A1,C,G,J) mit Kartoffeln		Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)		Backkäse ^(A1,C,G) mit Schmand-Sahne-Sauce ^(A1,G) und Reis		
Do 06.11.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage ^(I)		Gebratenes Seelachsfilet ^(A1,D) mit Gemüserahmsauce ^(A1,G) dazu Reis		Makkaronichips ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)		Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I)		
Fr 07.11.	Gefüllte Paprikaschote ^(A1,C,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Petersilienkartoffeln		Linseneintopf mit Kartoffelstücken ^(A1) dazu ein Brötchen ^(A1,A2)		Spirelli ^(A1,C) mit Parmesan-Schmand-Sauce ^(A1,G)		Gemüsefrikadelle ^(A1,C) 8-Kräuter-Sauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis		
Mo 10.11.	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)		3 Pancakes ^(A1,C,G) mit Schokosauce ^(G)
Di 11.11.	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)		
Mi 12.11.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln		Hausgemachtes Quarkkeulchen ^(2,A1,C,G)		Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)		Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln		
Do 13.11.	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)		
Fr 14.11.	Königsberger Kochklops ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Thunfischwürfeln ^(D) in Tomatensauce ^(A1)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Schinkenwürfeln ^(2,3,4,A1,G)		Reispfanne mit Balkankäse ^(G) und Tomaten dazu Petersilien-Schmand-Sauce ^(A1,G)		
Mo 17.11.	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		Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Di 18.11.	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Backfischfilet ^(A1,D,I) 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		
Mi 19.11.	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)		
Do 20.11.	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 ^(G) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)		3 Stück 'Gemüsekroketten' ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln		
Fr 21.11.	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)		
Mo 24.11.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)		Vollkornfussilli ^(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		Nudelsalat ^(2,A1,C,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops ^(2,3,A1,C,I,J)
Di 25.11.	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,J) in Bratensauce ^(A1,I)		Rahmgemüse mit Kartoffelpüree ^(G)		
Mi 26.11.	Kohlroulade ^(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln		Fischfrikadelle ^(A1,D,I) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Ebly-Weizen ^(A1)		Penne ^(A1,C) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^(A1)		Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^(A1)		
Do 27.11.	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 Frühlingsrolle ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis		
Fr 28.11.	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)		

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. - 30.11.2025



NOVEMBER 2025						4 verschiedene Erfrischungs-Tee											
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K	INUR GS	Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PEIRSICH	Schwarzer Tee PEIRSICH HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch ^(G)	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle		
DGE																	
Mo 03.11.																	
Di 04.11.																	
Mi 05.11.																	
Do 06.11.																	
Fr 07.11.																	
Mo 10.11.																	
Di 11.11.																	
Mi 12.11.																	
Do 13.11.																	
Fr 14.11.																	
Mo 17.11.																	
Di 18.11.																	
Mi 19.11.																	
Do 20.11.																	
Fr 21.11.																	
Mo 24.11.																	
Di 25.11.																	
Mi 26.11.																	
Do 27.11.																	
Fr 28.11.																	



Mineralwasser
1,10 €

Apfelschorle
1,35 €

Lichtenaauer 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 = Macadmiannuss
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.