

DEZEMBER 2025

SPEISEPLAN 01.12 - 31.12.2025

bürgerhaus
green

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo 01.12.	Kartoffelsuppe ^(G, I) mit Jagdwurst-Würfeln ^(2,3,4,6,I,J)		Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , buntem Gemüse dazu Kartoffeln		Vollkornspirelli ^(A1) mit einer fruchtigen Paprika-Tomaten-Sauce ^(A1)		Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis	
Di 02.12.	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln		Backfisch aus Seelachsfilet ^(A1,D,J) mit Petersiliensoße ^(A1,G) , Erbsen dazu Vollkornreis		Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)		Chili sin carne ^(A1,F,I) mit Reis	
Mi 03.12.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln ^(A1,C) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)		Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln	
Do 04.12.	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-Kräuterhamsauce ^(A1,G)		Kartoffelpüree ^(G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)	
Fr 05.12.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^(A1,I) , Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln		Eierragout in Senfsauce ^(A1,G,J) dazu Kartoffeln		Hackfleischstippe ^(A1,I) mit Makaronichips ^(A1,C)		Vanille-Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,G)	
Mo 08.12.	Putengeschnetzeltes ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln		Vegetarischer Gemüse-Reise-Eintopf ^(I)		Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1,C)		Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) und Reibekäse ^(G)	
Di 09.12.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffelpüree ^(G)		Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)		Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce ^(A1,G) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)	
Mi 10.12.	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)		Geflügelbratwurst mit Erbsen, Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)		Buntes Gemüse (Paprika, Erbsen, Karotten) in Currysauce ^(A1,G,J) dazu Reis	
Do 11.12..	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischscheinlage		Paniertes Seelachsfilet ^(A1,C,D) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , Möhren und Vollkornreis		Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A4,H2) dazu Käsesahnesauce ^(A1,G) und Kartoffeln	
Fr 12.12.	Hähnchen-Schnitzel ^(A1,C) mit Rahmkohlrabigemüse ^(A1,G) und Kartoffeln		Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis		Nudeln ^(A1,C) mit einer Schinken-Käse-Sauce ^(2,3,4,A1,G)		Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt	
Mo 15.12.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce ^(A1,G) mit Reis		Möhren-Eintopf ^(A1) mit Kartoffelstückchen dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Ei ^(C) und Hähnchen in süß-saurer Sauce ^(A1)		Rahmchampignons ^(A1,G) mit Kräuterspätzle ^(A1,C)	
Di 16.12.	Wiener Wurst Gulasch ^(2,3,4,A1) dazu Spirelli ^(A1,C)		3 Pancakes ^(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen-dazu eine Schokosauce ^(G)		Putengeschnetzeltes in Senfrahmat ^(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mi 17.12.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kaperssauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln		Seelachswürfel in Dillsauce ^(A1,D,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)		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 18.12.	Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Schwarzwurzeln und Kräuterpüree ^(G)		Kräuterquark ^(G) mit Kartoffeln		Spätzle ^(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce ^(A1,G)		Tomatisierter Gemüsegulasch ^(A1,G) dazu Vollkornnudeln ^(A1)	
Fr 19.12.	Tomatenuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)		Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce ^(A1,G)		Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Mo 22.12.	Schweinegulasch mit Sauerkrautinlage ^(A1,J) (Szegediner Gulasch) mit Kartoffeln		Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe ^(A1,G) dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Milder Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Makkaronichips ^(A1,C)		Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1) dazu Reis	
Di 23.12.	Gehacktesstippe ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)		1 Germknödel ^(A1,C,G) mit Pflaumensauce (1,2,A1)		Bunte Nudeln ^(A1,C) mit Putenstreifen in Kräutersauce ^(A1,G)		Vegetarische Spinatcremësuppe ^(A1,G) mit Kartoffelstückchen	
Mi 24.12.	Hausgemachter Kartoffelsalat ^(1,2,3,C,G,J) mit 1 Paar Wiener Würstchen (kalt) ^(2,3,4,I,J)		Forelle Müllerin Art ^(A1,D,G,I) mit Petersilienkartoffeln		Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)		HEILIG ABEND	
Do 25.12.	1. UND 2. WEIHNACHTSFESTAG							
Fr 26.12.								
Mo 29.12.	Nudelsuppe ^(A1,C) mit Geflügelfleisch und Gemüseeinlage ^(I)		Cordon Bleu vom Schwein ^(A1,C,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Möhren dazu Kartoffelpüree ^(G)		Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)		Kein bestellbares Menü	
Di 30.12.	Geflügelfrikadelle ^(A1,C,G,J) mit Rahmsauce ^(A1,I,J) 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)		Kein bestellbares Menü	
Mi 31.12.	Eierfrikassee ^(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)		SILVESTER	

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.
Unser/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

01.12. - 31.12.2025



DEZEMBER 2025

M1 M2 Pasta Veg. F&K

14

Zusatzstoffe:

- 1 = Farbstoffe
 - 2 = Konservierungsstoffe
 - 3 = Antioxidationsmittel
 - 4 = Phosphat
 - 5 = Süßungsmittel
 - 6 = Geschmacksverstärker



0 – Geschmacksverstärker

- 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. Gänsebrüder).

- Wird mit Bestandteilen aus Pind zubereitet oder



 Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus (z. B. Saucenbasis)



Wird mit Bestandteilen aus La



Wird mit Bestandteilen aus **Kaninchen** zubereitet



Geflügel

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.