

FEBRUAR 2026

SPEISEPLAN 02.02. - 27.02.2026

bürgerhaus
green

MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mo 02.02.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkraut einlage ^[A1,J] dazu Kartoffeln		Vegetarische Blumenkohlcremesuppe ^[A1,G] mit Vollkornbrot ^[A1,A2,A3,G]		Hackfleischbolognese ^[A1,J] mit Makkaroni ^[A1,C]		Schupfnudeln ^[A1,C] mit Gemüse - Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensoße ^[A1]	
Di 03.02.	Currywurstgulasch ^[2,3,4,6,A1,J] dazu Kartoffelpüree ^[G]		Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce ^[A1,J] dazu Möhren gemüse und Vollkornreis		Spirelli ^[A1,C] mit Sojabolognese ^[A1,F]		Kohlrabieintopf mit Eierstich ^[C] und Kartoffelwürfeln ^[A1,G]	
Mi 04.02.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^[A1,G] mit Salzkartoffeln		Hausgemachtes Quarkkeulchen ^[2,A1,C,G]		Jägerschnitzel ^[2,3,4,A1,J] mit Tomatensauce ^[A1] und Hörnchen nudeln ^[A1,C]		Blumenkohl in Holländischer Sauce ^[1,A1,C,G] dazu Kartoffeln	
Do 05.02.	Schnitzel vom Schwein ^[A1,C] mit Bratensauce ^[A1,G] , Erbsengemüse und Kartoffeln		Vegetarische Erbsensuppe ^[A1,J] mit Vollkornbrot ^[A1,A2,A3]		Makkaroni ^[A1,C] mit einer Pastinaken-Cremesauce ^[A1,G] dazu Reibekäse ^[G]		Kaiserschmarrn ^[A1,G] mit Vanillesauce ^[2,G]	
Fr 06.02.	Königsberger Kochklopse ^[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 Petersilien-Schmand-Sauce ^[A1,G]	
Mo 09.02.	Hähnchengeschnetzeltes ^[A1,G,J] mit Erbsengemüse und Vollkornreis		Vegetarische Wirsingsuppe ^[A1] mit Vollkornbrot ^[A1,A2,A3]		Hörnchen nudeln ^[A1,C] mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^[A1,G]		Gekochte Eier ^[C] mit Senfsauce ^[A1,G,J] und Kartoffeln	
Di 10.02.	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	
Mi 11.02.	Hähnchen Cordon Bleu ^[A1,C,G] mit Möhren gemüse, Bratensauce ^[A1,G] 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 Beerensauce ^[2,A1]	
Do 12.02.	Geschnetzeltes vom Schwein ^[A1,G,J] mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln		Gabelspaghetti ^[A1,C] mit Wurstgulasch ^[2,3,4,A1,J]		Chinesische Nudel-Pfanne ^[A1,C] mit Gemüse, Eierstich ^[C] und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^[A1]		3 Stück 'Gemüsekroketten ^[A1,J] mit Kräutersauce ^[A1,G] und Kartoffeln	
Fr 13.02.	Putengulasch ^[A1,G,J] 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 16.02.	Tomatensuppe ^[A1] mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^[4,A1,C]		Vollkornfussilli ^[A1] mit Brokkoli in Kräuterrahmsauce ^[A1,G]		Bratwurstgulasch ^[2,3,4,6,A1,J] mit Gabelspaghetti ^[A1,C]		Blumenkohl-Käse-Medallion ^[A1,C,G] mit Kräutersauce ^[A1,G] und Kartoffeln	
Di 17.02.	Paniertes Fischfilet ^[A1,D] mit Senf-Sauce ^[A1,G,J] und Reis		Hähnchenbrustwürfel in dunkler Sauce ^[A1,J] mit Möhren gemüse dazu Kartoffeln		Hörnchen nudeln ^[A1,C] mit Putenfleischklößchen ^[A1,C,J] in Bratensauce ^[A1,J]		Rahmgemüse ^[A1,G] mit Kartoffelpüree ^[G]	
Mi 18.02.	Kohlroulade ^[A1] mit Bratensauce und Weißkraut einlage ^[A1,J] dazu Kartoffeln		Fischfrikadelle ^[A1,D,J] mit Wirsing-Rahmgemüse ^[A1,G] dazu Ebley-Weizen ^[A1]		Penne ^[A1,C] dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^[A1]		Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^[A1]	
Do 19.02.	Frikadelle vom Schwein ^[A1,C,I,J] mit Bratensauce ^[A1,J] , und Kohlrabigemüse dazu Kartoffel-		Grießbrei ^[G] mit Zimt und Zucker		Hörnchen nudeln ^[A1,C] mit Käse-Lauch-Creme-Sauce ^[A1,G]		Vegetarische Frühlingsrolle ^[A1,C,F,G,J] mit süß-saurer Sauce ^[A1] dazu Reis	
Fr 20.02.	Bratwurst ^[2,3,4,6,I] mit Sauce ^[A1,J] , Bayrisch Kraut ^[A1] und Kartoffelpüree ^[G]		Lachswürfel ^[D] in einer Sahnesauce ^[A1,G] dazu Vollkornreis		Vollkornnudeln ^[A1] mit Rinderragout ^[A1,G,J]		Bulgur ^[A1] dazu Gemüse und Schmandsauce ^[A1,G]	
Mo 23.02	Kartoffelsuppe ^[G,J] mit Jagdwurst-Würfeln ^[2,3,4,6,I]		Vegetarische Klopse ^[A1,C,F,J] mit Schnittlauchsauce ^[A1,G] buntes Gemüse dazu Kartoffeln		Vollkornspirelli ^[A1] mit einer fruchtigen Paprika-Tomatensauce ^[A1]		Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^[A1,A4,C,I] mit Tomatensauce ^[A1] und Vollkornreis	
Di 24.02.	Rindergulasch ^[A1,J] mit Rotkraut ^[3] und Kartoffeln		Backfisch aus Seelachswürfel ^[A1,D,J] mit Petersiliensauce ^[A1,G] , Erbsen dazu Vollkornreis		Spätzle ^[A1,C] mit Käsesauce ^[A1,G]		Chili sin carne ^[A1,F,J] mit Reis	
Mi 25.02.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^[A1,J] dazu Kartoffelpüree ^[G]		Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln ^[A1,C,J] dazu Vollkornbrot ^[A1,A2,A3]		Gabelspaghetti ^[A1,C] mit Fleischbällchen in Bratensauce ^[A1,J]		Backkäse ^[A1,C,G] mit Schnittlauchsauce ^[A1,G] und Kartoffeln	
Do 26.02.	Cordon Bleu vom Schwein ^[A1,C,G] mit Bratensauce ^[A1,J] , 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]	
Fr 27.02.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^[A1,J] Rotkraut ^[3] und Kartoffeln		Eierragout in Senfsauce ^[A1,G,J] dazu Kartoffeln		Hackfleischstippe ^[A1,J] mit Makkaronichips ^[A1,C]		Vanille-Puddingsuppe ^[2,G] mit Milchbrötchen ^[2,A1,C,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.
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

