MÄRZ 2026

SPEISEPLAN 02.03. - 31.03.2026

bürgerhaus green

	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt
Mo 02.03.	Putengeschnetzeltes(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Reis-Eintopf(I)	Gemüsebolognese(A1,I) mit Sojastreifen(F) dazu Rigatoni(A1,C)	Spätzle(A1,C) mit Bechamelsauce(A1,G) und Reibekäse(G)	
Di 03.03.	Gebratener Leberkäse(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce(A1,I), Erbsen und Kartoffelpüree(G)	Bunte Spirellis(A1,C) mit Tomatensauce(A1) und Reibekäse(G)	Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce(A1,G) Gabelpaghetti(A1,C)	Schupfnudeln(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika) in Tomatensoße (A1)	
Mi 04.03.	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 (Romanesco-Mix, Asia-Mix, Karotten) in Kokos-Currysauce (2,A1,G,J) dazu Reis	Kartoffelsalat mit einer Wiener (2,3,C,G,I,J)
Do 05.03.	Grüne Bohnensuppe(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage	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 Käse-Sahne-Sauce(A1,G) und Kartoffeln	
Fr 06.03.	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 09.03.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Sauce(A1,G) mit Reis	Möhren-Eintopf(A1) mit Kartoffelstücken dazu eine Scheibe Vollkornbrot(A1,A2,A3)	Chinesische Nudel-Pfanne(A1,C) mit Gemüse, Ei(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce(A1)	Rahmchampignons(A1,G) mit Kräuterspätzle(A1,C)	
Di 10.03.	Wiener Wurst Gulasch(2,3,4,A1) dazu Spirelli(A1,C)	3 Pancakes(A1,C,G) -amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce(G)	Putengeschnetzeltes in Senfrahm(A1,G,I,J) mit Gabelspaghetti(A1,C)	Gemüsefrikadelle(A1,C) mit Kräutersauce(A1,G) und Kartoffelpüree(G)	
Mi 11.03.	Königsberger Kochklopse(A1,C) mit Kapernsauce(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	Nudelsalat(3,A1,C,J) mit buntem Gemüse und einem Gehacktesklops(2,3,A1,C,I,J)
Do 12.03.	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 13.03.	Tomatensuppe(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 16.03.	Schweinegulasch mit Sauerkrauteinlage(A1,I) (Szegediner) 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 Tomatensoßne (A1) dazu Reis	
Di 17.03.	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 Spinatcremésuppe(A1,G) mit Kartoffelstücken	
Mi 18.03.	Rinderragout(A1,G,I) dazu Kräuterpüree(G)	Backfischfilet(A1,D,J) mit Erbsen dazu Petersiliensahnesauce(A1,G) und Vollkornreis	Ravioli mit Rindfleischfüllung(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce(A1,G)	Blumenkohl in Holländischer Sauce(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	Couscous Salat mit Geflügel-Cevapcici und Mangodip(A1,C,F,G,J)
Do 19.03.	Hähnchenkeule mit Rahmsauce(A1,G,I) dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	Spinat(A1,G) mit Ei(C) und Kartoffeln	Bunte Spirelli(A1,C) mit Käse-Sahne-Sauce(A1,G)	Gnocchi(A1,C) mit Sahnesauce(A1,G)	
Fr 20.03.	Kartoffelsuppe(G,I) mit Würstchenscheiben(2,3,4)	Geflügelkochklopse(A1,G) mit Kalbsbratensauce(A1,G,I) dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree(G)	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 23.03.	Nudelsuppe(A1,C) mit Geflügelfleisch und Gemüseeinlage(I)	Ragout vom Schwein(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree(G)	Spätzle(A1,C) mit Käsesauce(A1,G)	Kaisergemüse mit Holländischer Sauce(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Di 24.03.	Geflügelfrikadelle(A1,C,G,J) mit Rahmsauce(A1,G,I) 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)	Vollkornnudeln(A1) mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce(A1,G)	
Mi 25.03.	Eierfrikassee(A1,C,G,J) mit Petersilienkartoffeln	Fischfrikadelle(A1,D) mit Wirsingrahmgemüse(A1,G) dazu Vollkornreis	Wurstgulasch mit Tomatensauce(2,3,4,A1,I,J) und Makkaroni(A1,C)	Balkan Reispfanne mit Balkankäse(G) dazu Petersiliensauce(A1,G)	Hot Dog(2,3,A1,G,I,J) mit Röstzwiebeln(A1), Ketchup/Senf(J) und Gewürzgurken-Scheiben(1,2,5)
Do 26.03.	Geflügel-Jägerschnitzel(2,4,A1,C) mit Erbsen, Bratensauce(A1,I) und Kartoffeln	Gemüsebolognese(A1,I) mit Brunoise Gemüse dazu Reis	Rotes Hähnchenwürfelragout(A1) dazu Hörnchennudeln(A1,C)	Milchreis(G) mit Zucker und Zimt	
Fr 27.03.	Putengulasch(A1,I) und Langkornreis	Backkäse(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce(A1,G) und Kartoffeln	Penne(A1,C) mit Blumenkohl-Cremesauce (A1,G)	Vegetarische Kartoffelsuppe(G,I) dazu Brot(A1,A2,A3)	
Mo 30.03.	Hausgemachter Gemüseeintopf(A1,I) mit Rindfleisch	Gnocchi(A1,C) mit Spinat (A1,G) und Frischkäsesauce(A1,G)	Hörnchennudeln(A1,C) mit einer Tomatensauce(A1) dazu Reibekäse(G)	Vegetarische Kohlroulade(A1,C,I,J) mit Sauce(A1,G) dazu Kartoffeln	Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen(G,F)
Di 31.03.	3 Eierkuchen(A1,C,G) mit Zucker	Hähnchengeschnetzeltes(A1,G,I) mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Makkaroni(A1,C) mit Hackfleischbolognese(A1,I)	Vegetarische Klopse(A1,C,F,J) mit Schnittlauchsauce(A1,G) dazu Bulgur(A1)	

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

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen-Anhalt

Ferien u. Feiertag / Frei in Sachsen und Sachsen-Anhalt

Name

Klasse, Gebäude, Schule

Kunden-Nr.(Pflicht)

Bestellschein

02.03. - 31.03.2026

bürgerhaus green

MÄRZ 2026	M1	M2 DGE	Pasta	Veg.	F&K		INUR GS Wallendorf		4 verschiedene Erfrischungs-Tee: Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PFIRSICH	Schwarzer Tee PFIRSICH HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch(G)	Wasser & Schorle: Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle
Mo 02.03.																		
Di 03.03.																		
Mi 04.03.																		
Do 05.03.																		
Fr 06.03.																		
Mo 09.03.																		
Di 10.03.																		
Mi 11.03.																		
Do 12.03.																		
Fr 13.03.																		
Mo 16.03.																		
Di 17.03.																		
Mi 18.03.																		
Do 19.03.																		
Fr 20.03.																		
Mo 23.03.																		
Di 24.03.																		
Mi 25.03.																		
Do 26.03.																		
Fr 27.03.																		
Mo 30.03.																		
Di 31.03.																		

Lichtenauer Mineral-wasser *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 = 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. 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. Saucenbasis)

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

Fleisch- und Fischloses Gericht

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

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

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.