

APRIL 2026

SPEISEPLAN 01.04. - 30.04.2026



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Mi 01.04.	Gebratener Römerbraten ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) und Bayrisch Kraut ^(A1) dazu Salzkartoffeln		Fischragout in milder Senfsauce ^(A1,D,G,I) dazu Vollkornreis		Vollkornfusilli ^(A1) mit Karottencremesauce ^(A1,G)		Bunte Spiralnudeln ^(A1,C) mit Brokkoli-Rahm-Sauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)		Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstreifen ^(G,F)
Do 02.04.	Wirsingsuppe mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelwürfeln ^(A1)		Backfischfilet ^(A1,D,I) vom Seelachs mit einer fruchtigen Tomatensauce ^(A1) dazu Reis		Putengeschnetzeltes ^(A1, G, I) mit Spirelli ^(A1,C)		Gemüse-Kräuter-Gulasch ^(A1,G) dazu Kartoffeln		
Fr 03.04.	KARFREITAG - FEIERTAG								
Mo 06.04.	OSTERMONTAG - FEIERTAG								
Di 07.04.	Marinierter Hering ^(1,2,3,5,C,G,D,I) mit Kartoffeln		Pastinaken-Steckrüben Rösti ^(A1,A4,C,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis		Fleischklößchen ^(A1,C,I) in Parmesansauce ^(A1, G) dazu Spiralnudeln ^(A1, C)		Grießbrei ^(A1,G) mit Zucker und Zimt		Bunter hausgemachter Kartoffelsalat ^(1,2,3,5, C,G,I) mit einer kalten Putenfrikadelle ^(A1,C,G,I)
Mi 08.04.	2 gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln		Schweinebraten mit Bratensauce ^(A1,I) Erbsen und 2 Klößen		Ravioli mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)		Gemüsesuppe mit Brunoise Gemüse ^(A1,I) und Buchstabennudeln ^(A1,C) dazu Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)		
Do 09.04.	Graupeneintopf ^(A3,I) mit Kassler ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelstücken dazu		Knusperfischfilet ^(A1,D) aus Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) dazu Salzkartoffeln		Spaghetti ^(A1,C) mit Tomatensoße ^(A1) und Kräutern verfeinert dazu Reibekäse ^(G)		Vegetarische Frühlingsrolle ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis		
Fr 10.04.	Bratwurst ^(2,3,4,6,G,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffelpüree ^(G)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Spinat-Rahm-Sauce ^(A1,G)		Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Rigatoni ^(A1,C)		Schokopuddingsuppe ^(G) mit Milchbrötchen ^(A1,C,G)		3 kalte Kartoffelpuffer ^(A1,C) mit Apfelmus ⁽³⁾
Mo 13.04.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^(G)		Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G)		
Di 14.04.	Schweinegulasch ^(A1,I) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)		Geflügelfrikadelle ^(A1,C,G,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) und jungen Erbsen dazu Kartoffeln		Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)		Vollkornnudeln ^(A1) mit Kräutersauce ^(A1,G)		
Mi 15.04.	Hackfleischpfanne ^(A1,I) dazu Tomatenreis		Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Hähnchenragout in milder Currysauce ^(A1,G,I) dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)		Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)		Nudelsalat ^(2,C,G,I) mit einer kalten Wiener ^(2,3,4,G,I,J)
Do 16.04.	Panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,I) mit Bratensauce ^(A1,I) , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree ^(G)		Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce ^(A1,G)		Schnittlauchquark ^(G) mit Kartoffeln		
Fr 17.04.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)		Gebackenes Fischfilet ^(A1,D) vom Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)		Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Rahmkäsesauce ^(A1,G)		Käse-Lauch-Cremesuppe ^(A1,G) mit Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)		
Mo 20.04.	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)		3 Pancakes ^(A1,C,G) mit Schokosauce ^(G)
Di 21.04.	Geflügelfleischkäse ^(2,4,6) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffeln		Vegetarische Brokkoli-Rahmsuppe 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 22.04.	3 Hefeklöße ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)		Eierfrikassee ^(A1,C,G,I) mit Kartoffeln		Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)		Backkäse ^(A1,C,G) mit Schmand-Sahnesauce ^(A1,G) und Reis		
Do 23.04.	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 24.04.	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 27.04.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln		Vegetarische Blumenkohlcremesuppe 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)		
Di 28.04.	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 29.04.	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 30.04.	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,G,I) , Erbsengemüse und Kartoffeln		Vegetarische Erbsensuppe mit Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Makkaroni ^(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce ^(A1,C) dazu Reibekäse ^(G)		Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(2,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 Essentiennehmer 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

01.04. - 30.04.2026



APRIL 2026						INUR GS Wollendorf	4 verschiedene Erfrischungs-Tee										Lichtenaauer Wasser & Schorle	
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K			Grüner Tee MANGO	Schwarzer Tee PERSISCH	Schwarzer Tee PERSISCH HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	Apfelschorle		
Mi 01.04.																		
Do 02.04.																		
Fr 03.04.	KARFREITAG						FEIERTAG											
Mo 06.04.	OSTERMONTAG						FEIERTAG											
Di 07.04.																		
Mi 08.04.																		
Do 09.04.																		
Fr 10.04.																		
Mo 13.04.																		
Di 14.04.																		
Mi 15.04.																		
Do 16.04.																		
Fr 17.04.																		
Mo 20.04.																		
Di 21.04.																		
Mi 22.04.																		
Do 23.04.																		
Fr 24.04.																		
Mo 27.04.																		
Di 28.04.																		
Mi 29.04.																		
Do 30.04.																		

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 = 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.