

MAI 2026

SPEISEPLAN 01.05. - 29.05.2026



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

Fr 01.05.	TAG DER ARBEIT - FEIERTAG								
Mo 04.05.	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		
Di 05.05.	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 06.05.	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)		Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Do 07.05.	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 ^(C) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)		3 Stück 'Gemüsekroketten' ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln		
Fr 08.05.	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 11.05.	Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C)		Vollkornfusilli ^(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		
Di 12.05.	Paniertes Fischfilet ^(A1,D) mit Senf-Sauce ^(A1,G,I) und Reis		Grießbrei ^(G) mit Zimt und Zucker		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Putenfleischklößchen ^(A1,C,I) in Bratensauce ^(A1,I)		Rahmgemüse ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G)		
Mi 13.05.	Kohlroulade ^(A1) mit Bratensauce und Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln		Fischfrikadelle ^(A1,D,I) mit Wirsing-Rahmgemüse ^(A1,G) dazu Ebyl-Weizen ^(A1)		Penne ^(A1,C) dazu Gemüse und Hähnchen in Tomatensauce ^(A1)		Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen ^(A1)		Nudelsalat ^(3,A1,C,I) mit buntem Gemüse und einem Gehacktes-klops ^(2,3,A1,C,I,J)
Do 14.05.	CHRISTI HIMMELFAHRT - FEIERTAG								
Fr 15.05.	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)		
Mo 18.05.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Jagdwurst-Würfeln ^(2,3,4,6,I,J)		Vegetarische Klopse ^(A1,C,F,I) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) buntes 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 19.05.	Rindergulasch ^(A1,I) mit Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln		Backfisch aus Seelachsfilet ^(A1,D,I) mit Petersiliensauce ^(A1,G) , Erbsen dazu Vollkornreis		Spätzle ^(A1,C) mit Käsesauce ^(A1,G)		Chili sin carne ^(A1,F,I) mit Reis		
Mi 20.05.	Hackbraten mit grünen Bohnen und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Hühner-Gemüse-Eintopf mit Buchstabennudeln ^(A1,C,I) dazu Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)		Backkäse ^(A1,C,G) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) und Kartoffeln		Couscous Salat mit Geflügel-Cevapcici und Mangodip ^(A1,C,F,G,I)
Do 21.05.	Cordon Bleu vom Schwein ^(A1,C,G) mit Bratensauce ^(A1,I) , Möhren und Kartoffeln		Fischragout in milder Honig-Senf-Sauce ^(A1,D,G,I) dazu Bulgur ^(A1)		Tortellini mit Spinatfüllung ^(A1,C,G) dazu eine 8-Kräuterrahmsauce ^(A1,G)		Kartoffelpüree ^(G) mit Kaisergemüse dazu Sahnesauce ^(A1,G)		
Fr 22.05.	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce ^(A1,I) Rotkraut ⁽³⁾ und Kartoffeln		Eierragout in Senfsauce ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln		Hackfleischstippe ^(A1,I) mit Makkaronichips ^(A1,C)		Vanille-Puddingsuppe ^(2,G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)		
Mo 25.05.	PFINGSTMONTAG - FEIERTAG								
Di 26.05.	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) dazu Gabelpaghetti ^(A1,C)		Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)		
Mi 27.05.	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, Asiamix, Karotten) in Kokos-Currysauce ^(2,A1,G,I) dazu Reis		Kartoffelsalat mit einer Wiener ^(2,3,C,G,I,J)
Do 28.05.	Grüne Bohnensuppe ^(A1) mit Kartoffel- und Rindfleischinlage		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 29.05.	Hähnchen-Schnitzel ^(A1,C) mit Rahmkohlragigemüse ^(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		

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



01.05. - 29.05.2026

MAI 2026								3 verschiedene Erfrischungs-Tee		BIONADE		BIONADE		Hilberg vitamin MILCH		Lichtenauer Wasser & Schorle		
M1	M2	Pasta	Veg.	F&K		INUR GS												
DGE						Wollendorf												
Fr 01.05.	TAG DER ARBEIT						FEIERTAG											
Mo 04.05.																		
Di 05.05.																		
Mi 06.05.																		
Do 07.05.																		
Fr 08.05.																		
Mo 11.05.																		
Di 12.05.																		
Mi 13.05.																		
Do 14.05.	CHRISTI HIMMELFAHRT						FEIERTAG											
Fr 15.05.																		
Mo 18.05.																		
Di 19.05.																		
Mi 20.05.																		
Do 21.05.																		
Fr 22.05.																		
Mo 25.05.	PFINGSTMONTAG						FEIERTAG											
Di 26.05.																		
Mi 27.05.																		
Do 28.05.																		
Fr 29.05.																		



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 = Macadamianuss
 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.