

JULI 2026

SPEISEPLAN 01.07. - 31.07.2026



MENÜ 1

MENÜ 2 - DGE

PASTA

VEGETARISCH

Frisch & Kalt

	MENÜ 1	MENÜ 2 - DGE	PASTA	VEGETARISCH	Frisch & Kalt
Mi 01.07.	2 gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln	Schweinebraten mit Bratensauce ^(A1,I) Erbsen und zwei 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)	Bunter hausgemachter Kartoffelsalat ^(1,2,3,5,C,G,J) mit einer Putenfrikadelle ^(A1,C,G,J)
Do 02.07.	Graupeneintopf ^(A3,I) mit Kassler ^(2,3,4,6) und Kartoffelstücken dazu Brot ^(A1,A2,A3)	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 03.07.	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 ^(2,A1,C,G)	
Mo 06.07.	Hähnchenwürfel in heller Kräutersauce ^(A1,G) dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree ^(G)	WÄHREND DER SOMMER-SCHULFERIEN KEIN MENÜ 2 VOLLKOST	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G)	WÄHREND DER SOMMER-SCHULFERIEN KEIN MENÜ FRISCH & KALT
Di 07.07.	Schweinegulasch ^(A1,I) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)		Bratwurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Vollkornnudeln ^(A1) mit Kräutersauce ^(A1,G)	
Mi 08.07.	Hackfleischpfanne ^(A1,I) dazu Tomatenreis		Hähnchenragout in milder Currysauce ^(A1,G,J) dazu kurze Bandnudeln ^(A1,C)	Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	
Do 09.07.	Panierte Jagdwurst ^(2,3,4,6,A1,I) mit Bratensauce ^(A1,I) , rustikalen Möhren und Kartoffelpüree ^(G)		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Hackfleisch-Creme-Sauce ^(A1,G)	Schnittlauchquark ^(G) mit Kartoffeln	
Fr 10.07.	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln ^(A1) dazu eine Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)		Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Rahmkräutersauce ^(A1,G)	Käse-Lauch-Cremesuppe ^(A1,G) mit Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)	
Mo 13.07.	Nudelsuppe ^(A1) mit Hühnerfleisch und Gartengemüse ^(I)		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)	
Di 14.07.	Geflügelkäsche ^(2,4,6) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffeln		Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce ^(2,3,4,A1,I,J) dazu Spirelli ^(A1,C)	Bunter Gemüsegulasch ^(A1,G) mit Petersilienkartoffeln	
Mi 15.07.	3 Hefeklöße ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)		Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Backkäse ^(A1,C,G) mit Schmand-Sahnesauce ^(A1,G) und Reis	
Do 16.07.	Reiseintopf mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage ^(I)		Makkaronichips ^(A1,C) mit Fleischbällchen in Bratensauce ^(A1,I)	Vegetarische Kartoffelsuppe ^(G,I)	
Fr 17.07.	Gefüllte Paprikaschote ^(A1,C,I) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu Petersilienkartoffeln		Spirelli ^(A1,C) mit Parmesan-Schmand-Sauce ^(A1,G)	Gemüsefrikadelle ^(A1,C) 8-Kräuter-Sauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	
Mo 20.07.	Gehacktesstippe in Bratensoße mit Weißkrauteinlage ^(A1,I) dazu Kartoffeln		Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) in Tomatensoße ^(A1)	
Di 21.07.	Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Spirelli ^(A1,C) mit Sojabolognese ^(A1,F)	Kohlrabieintopf mit Eierstich ^(C) und Kartoffelwürfeln ^(A1,G)	
Mi 22.07.	Hähnchenwürfel mit Gemüse in heller Soße ^(A1,G) mit Salzkartoffeln		Jägerschnitzel ^(2,3,4,A1,I) mit Tomatensauce ^(A1) und Hörnchennudeln ^(A1,C)	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	
Do 23.07.	Schnitzel vom Schwein ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,G,I) , Erbsengemüse und Kartoffeln		Makkaroni ^(A1,C) mit einer Pastinaken-Cremesauce ^(A1,G) dazu Reibekäse ^(G)	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(2,G)	
Fr 24.07.	Königsberger Kochklopse ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln		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 27.07.	Hähnchengeschnetzeltes ^(A1,G,I) mit Erbsengemüse und Vollkornreis		Hörnchennudeln ^(A1,C) mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^(A1,G)	Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln	
Di 28.07.	Milchreis ^(G) mit Zucker und Zimt		Tortellini mit Käsefüllung ^(A1,C,G) dazu Basilikumsauce ^(A1,G)	Brokkoli-Nuss-Ecke ^(A1,A3,H2) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	
Mi 29.07.	Hähnchen Cordon Bleu ^(A1,C,G) mit Möhregemüse, Bratensauce ^(A1,G,I) und Kartoffeln		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Kürbis-Möhren-Sauce ^(A1,G)	Süße Schupfnudeln ^(A1,C) mit Beerensauce ^(2,A1)	
Do 30.07.	Geschnetzeltes vom Schwein ^(A1,G,I) mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln		Chinesische Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Eierstich ^(C) und Hühnerfleisch dazu süß-saure Sauce ^(A1)	3 Stück Gemüsekrokette ^(A1,I) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffeln	
Fr 31.07.	Putengulasch ^(A1,G,I) dazu Kartoffelpüree ^(G)		Gabelspaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln ^(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.
 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?

Name _____
 Klasse, Gebäude, Schule _____
 Kunden-Nr. (Pflicht) _____

Bestellschein



01.07. - 31.07.2026

JULI 2026

	M1 M2 Pasta Veg. F&K					INUR GS Wallendorf	3 verschiedene Erfrischungs-Tee			BIONADE	BIONADE	Red Bull	Mineralwasser	Wasser & Schorle	Apfelschorle
	DGE						Schwarzer Tee PFFIRSICH	Schwarzer Tee PFFIRSICH HIBISKUS	Schwarzer Tee ZITRONE	Holunder	Orange naturtrüb	H-Milch [®]	Mineralwasser PUR	Mineralwasser MEDIUM	
Mi 01.07.															
Do 02.07.															
Fr 03.07.															
Mo 06.07.															
Di 07.07.															
Mi 08.07.															
Do 09.07.															
Fr 10.07.															
Mo 13.07.															
Di 14.07.															
Mi 15.07.															
Do 16.07.															
Fr 17.07.															
Mo 20.07.															
Di 21.07.															
Mi 22.07.															
Do 23.07.															
Fr 24.07.															
Mo 27.07.															
Di 28.07.															
Mi 29.07.															
Do 30.07.															
Fr 31.07.															



Mineralwasser **1,10 €**
 Apfelschorle **1,35 €**
 Lichtenauer Mineralwasser PUR 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[®]

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.