

SPEISEPLAN

04.01. bis 10.01.2021



Menüservice für Firmen, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegedienste · lecker · jeden Tag frisch gekocht · variantenreich · ohne Liefergebühren

Bestellschein vom **04.01. bis 10.01.2021**

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr.:

KW 01	1	2	P	3	V	N	1	2	P	3	V	1	2	P	3	V	N	BIONADE		Erfrischungstees		SACHSEN MILCH		
	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vollkost	Vegetarisch	Nachtisch	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROSS	GROSS	GROSS	GROSS	GROSS	Nachtisch	Holunder	Orange	Pfeifferminz/ Brombeere	Grüner Tee mit Mango	Reibens Tee mit Pfirsich	H-Milch (G)	
Preise:	Mo-Fr: 3,60 € • Sa-So: 4,10 € Grosse Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,40 € Grosse Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,40 € Grosse Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,40 € Grosse Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,10 € Grosse Portion + 0,40 €	0,90 €												0,5l PET-Fl. 1,45€ ^(P2)		0,5l - PET-Flasche 1,25€ ^(P2)		0,5l TETRA pfandfrei 1,10€		
Mo 04.01.	Bunter Reiseintopf mit Kasslerwürfeln ^(2,3,4,6,I) und Kartoffelstücken ^(I)	Hähnchenrahm mit Gemüseeinlage ^(A1,G,I) , dazu Kartoffeln	Gemüsebolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) , dazu Rigatoni ^(A1)	Gebratene Scholle ^(A1,D) mit Zuckerschoten, dazu eine Dillsauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) und Reibekäse ^(G)	Griesspudding ^(A1,G)																		
Di 05.01.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffelpüree ^(G)	Gabelpaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce ^(A1,G) , dazu Gabelpaghetti ^(I,A1,C)	Rinderbraten mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Rotkraut und Kartoffeln	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Ratatouillegemüse ^(A1,I)	Obst-Kaltschale																		
Mi 06.01.	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(G)	Geflügelbratwurst ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauerkraut ^(A1,I) Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Farfalle ^(A1) mit einer Kürbis-Lachs-Sauce ^(A1,D,G)	Gebratenes Schweinerückensteak mit Rahmchampignons ^(A1,G) und Bratkartoffeln	Buntes Gemüsecurry (Paprika, Erbsen, Karotten) in Currysauce ^(A1,G,I) , dazu Reis	Apfelmus ^(3,4)																		
Do 07.01.	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffel- und Rindfleischbeilage ^(A1)	Paniertes Seelachsfilet ^(A1,C,D) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , Möhren und Vollkornreis	Hackfleischbolognese ^(A1,I) mit Makkaroni ^(A1,C)	Grütwurst ^(2,3,6,A1) mit Sauerkraut ^(2,3,A1,I) und Kartoffeln	Nudel-Gemüsepfanne mit fruchtiger Tomatensauce ^(A1)	Pfirsichkompott																		
Fr 08.01.	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(A1,C,G) mit Rahmkohlrabigemüse ^(A1,G) und Kartoffeln	Buntes Eierfrikassee ^(A1,C,G,I) , dazu Kartoffeln	Schinkennudeln ^(2,3,4,A1,C) mit einer Käsesauce ^(A1,G)	Gulasch -Stroganoff Art- ^(A1,I,J) mit gemischtem Langkorn- und Wildreis	Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce ^(A1,G) , dazu Vollkornreis	Vanillepudding ^(G)																		
Sa 09.01.	Soljanka ^(1,2,3,4,A1,I) , dazu ein frisches Brötchen ^(A1,A2)	Ausgelöstes Eisbeinfleisch mit Sauerkraut ^(A1,I) Majoransauce ^(A1,G) und Kartoffeln		gekochte Rinderzunge ^(2,3,4) mit Rotweinsauce ^(A1,I) Blumenkohl und Salzkartoffeln		Stachelbeerkompott ⁽³⁾																		
So 10.01.	Winterlicher Gemüseeintopf mit Kartoffel- und Rindfleischwürfeln ^(A1) dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2)	Feurige Schaschlikpfanne (gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika in Sauce) ^(A1,I) , dazu Reis		Putenschnitzel ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,I) , Schwarzwurzelgemüse ^(A1) und Kartoffeln		Pflaumenkompott ⁽³⁾																		

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN/ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche(s) das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sind Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren • 03 41 / 686 555 00 • E-Mail: sonderkost@bgh-office.de **LEGENDE:** 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=Macadamanuss, H9=Queenslandnuss) • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

