

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 (K1) Kinder	Cremige Tomatensuppe mit Hackfleisch (Rind und Schwein), Gemüse (Mais, Paprika) und Reis Weizenbrötchen a, a1, g	Hähnchen-Gemüse-Ragout Schmetterlings-Nudeln a, a1, c, g	Paniertes Schnitzel (Pute) Spargelgemüse in Béarnaise-Soße Kartoffeln a, a1, c, g	Fleischklößchen (Geflügel) Sahnesoße Stampfkartoffeln Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) a, a1, c, g, j	Paniertes Seelachsfilet Dillrahmsauce Kartoffeln Blattsalat Vinaigrette (Essig & Öl Dressing) a, a1, c, d, g, j
Menü 2 (K2) Kinder	Saftgulasch (Pute) Vollkorn-Fusilli Kohlrabisticks a, a1	Chicken Nuggets Tomatenketchupsoße Stampfkartoffeln a, a1, g, 8	Fleischklößchen (Rind) Petersiliensoße Kartoffeln Chinakohlsalat (Joghurdressing) a, a1, c, g	Backfischfilet (Seelachs) Zitronenrahmsauce Erbsengemüse Kartoffeln a, a1, c, d, g, j	Wurstchengulasch (vegetarisch) mit Paprika Eierspätzle a, a1, c, 1
Menü 3 (K3) Kinder vegetarisch	Tofu-Gemüse-Pfanne in Tomatensoße Vollkornreis a, a1, i	Schmetterlings-Nudeln Kräutersoße Karottensticks a, a1, c, f, g	Gemüsefrikadelle Bulgur mit Gemüse (Pastinaken, Tomaten, Karotten, Zucchini) Minzjoghurt a, a1, a4, g	Gepellte Kartoffeln Kräuter-Gemüse-Quarkdip (Radieschen, Gurken, Tomaten) g, i, 3	Eierpfannkuchen Heiße Bio-Beerenfrüchte* a, a1, c, g
Menü 4 (K4) Kinder Pasta	Fleischklößchen (Geflügel) mit Kordelli-Nudeln Paprika-Sahnesoße a, a1, c, g	Rote Linsen-Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken a, a1, g	Vanille-Grießbrei Heiße Kirschen a, a1, g	Gnocchi Hackfleischsoße (Rind) mit Zucchini und Tomaten a, a1, c, i	Stortelli-Nudelpfanne mit Gemüse (Erbsen, Karotten, Brokkoli) Käsesoße (Gouda) a, a1, g

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a4) Hafer und Hafererzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.cgh-himmelsthuer.de>)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ©

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Speiseplan für die Woche: 25/2024 von: 17.06.2024 bis: 21.06.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Banane	Heidelbeerquark g	Schokoladenpudding g	Banane	Donut a, a1, c, f, g, h, 1
Obst	Kiwi	Birne	Pflaumen	Apfel	Obst
(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (1) mit Farbstoff					

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (K1) Kinder	Hähnchensteak Tomatensoße Blumenkohlröschen Reis	Backfischfilet (Seelachs) Sahnesoße Kartoffel-Möhren-Stampf	Paniertes Schnitzel (Schwein) Zucchini-Sahnesoße Kartoffeln	Panierte Dinos (Hähnchen) Nudelsalat mit Currydressing (Mayonnaise, Tomaten, Gurken)	Paprika-Gulasch mit Würstchen (Geflügel) Stampfkartoffeln
	a, a1	a, a1, a2, a3, a4, d, g, j	a, a1, c, g, i, j, k	a, a1, c, g, i, j	a, a1, g, 2, 8
Menü 2 (K2) Kinder	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien
Menü 3 (K3) Kinder vegetarisch	Spinatröstling Käserahmssoße Karottengemüse Kartoffeln	Käseschnitzel Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) in Rahmssoße Kartoffeln	Tomatencremesuppe Weizenbrötchen	Gemüsefrikadelle Kaisergemüse in Rahmssoße Stampfkartoffeln	Gemüse-Kokos-Curry Vollkornreis
	a, a1, a5, c, g	a, a1, a2, g, i	a, a1, g	a, a1, c, g, 3	a, a1, g
Menü 4 (K4) Kinder Pasta	Fusilli-Nudeln Schmelzkäsesoße Cocktailtomaten	Zweifarbige Germknödel Vanillesoße	Schmetterlings-Nudeln Bulgur-Gemüsebolognese	Fusilli-Nudeln Hackfleischsoße (Rind) mit Zucchini und Tomaten	Penne-Nudeln Schinken-Sahnesoße (Pute) Geriebener Käse
	a, a1, g	a, a1, g	a, a1, c, f, g	a, a1, i	a, a1, g, 2, 3, 8

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (a4) Hafer und Hafererzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Phosphat

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.cgh-himmelsthuer.de>)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ©

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Speiseplan für die Woche: 26/2024 von: 24.06.2024 bis: 28.06.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Grießdessert a, a1, g	Apfelmus 3	Banane	Buttermilchdessert Heidelbeer g	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, k, 1, 16, 19, 20, 21
Obst	Apfel	Obst	Birne	Kiwi	Apfel

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (h4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (h5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse, (h6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse, (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (19) mit Eiklar, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (K1) Kinder	Fleischklößchen (Rind) Tomatensoße Gemüsereis (Karotten, Mais, Paprika, Bohnen) a, a1, c	Mini-Rostbratwürstchen (Schwein) Kohlrabigemüse in Rahmsauce Stampfkartoffeln a, a1, g, i, j, 8	Nudelsuppeneintopf (Karotte, Lauch, Sellerie, Geflügelwürstchenscheiben) Weizenbrötchen a, a1, c, f, i, j, 2, 3, 8	Hähnchenbrust Rahmsauce Erbsen-Möhren-Gemüse Kartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m	Panierter Fischburger Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gurken, Ei, Radieschen, Kräuter) a, a1, c, d, g, j, 3
Menü 2 (K2) Kinder	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien
Menü 3 (K3) Kinder vegetarisch	Milchreis Kalte Beerenfrüchte a, a1, g	Gemüsegulasch in Tomatensoße Kartoffelrösti a, a1	Gemüseschnitzel Karottensahnesauce Kartoffeln Eisbergsalat Joghurtdressing a, a1, a4, g	Rote-Beete-Suppe (Lauch, Sellerie, Karotten) Helles Rosenbrötchen a, a1, a2, a3, i	Kartoffelpuffer Apfelmus c, 3
Menü 4 (K4) Kinder Pasta	Bulgur-Gemüse-Pfanne (Aubergine, Wirsing, Paprika) Hackfleischsoße (Rind) a, a1, g, 1	Spiral-Nudeln Tomatensoße Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) Hartkäse a, a1, g, 2, 1	Vollkorn-Fusilli Thunfischrahmsauce (Tomaten, Mais) a, a1, d, g	Eierpfannkuchen Vanillesauce a, a1, c, g	Farfalle-Nudeln mit Möhren und Erbsen Käserahmsauce a, a1, g

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (a4) Hafer und Hafererzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse, (m) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.cgh-himmelsthuer.de>)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ©

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Speiseplan für die Woche: 27/2024 von: 01.07.2024 bis: 05.07.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Banane	Pfirsichkompott	Schokoladenpudding g	Kirschquark g	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, k, 1, 16, 19, 20, 21
Obst	Birne	Apfel	Obst	Birne	Kiwi

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (h4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (h5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse, (h6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse, (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (1) mit Farbstoff, (16) mit Milcpulver, (19) mit Eiklar, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 (K1) Kinder	Köttbullar (Geflügel) Kohlrabigemüse in Rahmsoße Stampfkartoffeln a, a1, c, g	Gulaschsuppe (Rindfleisch, Tomaten, Paprika, Kartoffeln) Weizenbrötchen a, a1	Hokifilet (Seehecht) Dillrahmsoße Karottengemüse Kartoffeln a, a1, d, g, j	Penne-Nudeln Hackfleischsoße (Schwein) Tomatensalat Hartkäse a, a1, g, i, 2, 1	Fleischklößchen (Geflügel) Bratensoße Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, j, k, m
Menü 2 (K2) Kinder	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien
Menü 3 (K3) Kinder vegetarisch	Polentakäseschnitzel Zucchini-gemüse in Tomatensoße Reis a, a1, g	Kleine Ofenkartoffeln (ohne Schale) Karottensticks Kräuterquark g, i	Gemüseauflauf mit Schmelzkäsesoße Kartoffeln a, a1, c, g	Blumenkohl-Käse-Medaillon Sahnesoße Kartoffeln Tomatensalat a, a1, c, g	Klare Steckrübensuppe (Kartoffeln, Sellerie, Karotten) Weizenbrötchen a, a1, i
Menü 4 (K4) Kinder Pasta	Gabelspaghetti Basilikum-Sahne-Soße a, a1, g	Stortelli-Nudeln Tomatensoße Geriebener Käse a, a1, g	Gnocchi Blattspinat-Frischkäsesoße a, a1, c, g	Süße Schupfnudeln Vanillesoße a, a1, c, g	Bio-Fusilli Nudeln* Käsesoße (Gouda) a, a1, g

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse, (m) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (1) mit Farbstoff

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.cgh-himmelsthuer.de>)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ©

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Speiseplan für die Woche: 28/2024 von: 08.07.2024 bis: 12.07.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Banane	Sahnepudding g	Banane	Stracciatella-Quark g, 1	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, k, 1, 16, 19, 20, 21
Obst	Birne	Kiwi	Obst	Pflaumen	Birne

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (h4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (h5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse, (h6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse, (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (1) mit Farbstoff, (16) mit Milcpulver, (19) mit Eiklar, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (K1) Kinder	Kartoffeleintopf mit Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) Weizenbrötchen a, a1, g, i, l, 3, 5	Panierte Jagdwurstschnitte (Schwein) Bratensoße Stampfkartoffeln Krautsalat mit Möhrenstreifen a, a1, a2, f, g, j, k, m, 2, 3, 8	Paniertes Seelachsfilet Sahnesoße Mischgemüse Kartoffeln a, a1, c, d, g, j	Schinkenbraten (Schwein) Bratensoße Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 3	Karotten-Blumenkohl-Gemüse in Sahnesoße Gebratene Kartoffeln a, a1, g
Menü 2 (K2) Kinder	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien
Menü 3 (K3) Kinder vegetarisch	Grünkernbratling Käserahmsauce Bohngemüse Kartoffeln a, a1, a5, c, f, g, k	Gemüsebällchen Kurkumasoße Erbsengemüse Reis a, a1, f, g	Gemüselasagne (Kürbis, Möhren, Spinat) a, a1, g	Panierter Hirtenkäse Möhren in Rahmsauce Kartoffeln a, a1, g	Curry-Linseneintopf mit Braunen und Roten Linsen, Gemüse und Ingwer Ciabattabrötchen a, a1, a3, i
Menü 4 (K4) Kinder Pasta	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung Kürbis-Sahnesoße a, a1, g, i	Mini Penne-Nudeln mit Truthahnschinken und Gemüse (Tomaten, Mais) Tomatensoße a, a1, f, j, 2, 3, 8	Pancakes (Pfannkuchen) Schokoladensoße a, a1, c, g	Bio Vollkorn Penne-Nudeln* Käse-Spinatsoße a, a1, g	Spirelli-Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen, Karotten, Mais und Erbsen Sahnesoße a, a1, g

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse, (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (m) Lupine und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (5) geschwefelt, (8) mit Phosphat

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.cgh-himmelsthuer.de>)

EG-Zulassungsnummer: DE-N110878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ©

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Speiseplan für die Woche: 29/2024 von: 15.07.2024 bis: 19.07.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Stachelbeer-Kompott	Vanillejoghurt g	Banane	Himbeerquark g, 3	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, k, 1, 16, 19, 20, 21
Obst	Banane	Birne	Obst	Apfel	Banane

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (h4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (h5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse, (h6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse, (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (19) mit Eiklar, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 (K1) Kinder	Blumenkohl in Schinken-Sahnesoße (Schwein) Stampfkartoffeln a, a1, c, g, 2, 3, 8	Paniertes Seelachsfilet Zitronenrahmsoße Erbsengemüse Kartoffeln a, a1, d, g	Rindfleischbällchen Bratensoße Kartoffeln Bio-Apfel-Möhrensalat* a, a1, c	Hünersuppentopf (Karotten, Lauch, Erbsen) mit Reis Weizenbrötchen a, a1, f	Lasagne mit Hackfleisch (Rind) und Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) a, a1, c, g, i
Menü 2 (K2) Kinder	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien
Menü 3 (K3) Kinder vegetarisch	Gemüsenuggets Frischkäsesoße Kartoffeln a, a1, a3, g	Couscous mit Karotten, Zucchini, Paprika, Sellerie, Kichererbsen und Erbsen Kurkumasoße a, a1, g, i	Cremige Kichererbsensuppe Ciabatta-Stick a, a1, a3, g	Käsepolenta Paprikagemüse in Tomatensoße Reis a, a1, g	Gnocchi mit Gemüsestreifen Frischkäsesoße a, a1, c, g, i
Menü 4 (K4) Kinder Pasta	Käsespätzle-Pfanne mit Gemüse (Zucchini, Pastinaken, Karotten), Hackfleisch (Rind) Sahnesoße a, a1, c, g, 1	Milchreis Kalte Erdbeersoße Zimt und Zucker a, a1, g	Gabelspaghetti Tomaten-Basilikum-Soße Geriebener Käse a, a1, g	Vollkorn-Fusilli Zucchini-Karotten-Soße a, a1, g	Quarkkeulchen Warmer Apfelkompott a, a1, c, g, 3

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.cgh-himmelsthuer.de>)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ©

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Speiseplan für die Woche: 30/2024 von: 22.07.2024 bis: 26.07.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Banane	Pfirsich-Maracuja-Joghurt g	Apfelmus 3	Erdbeerquarkspeise g, 3	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, k, 1, 16, 19, 20, 21
Obst	Obst	Pflaumen	Birne	Kiwi	Apfel

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (h4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (h5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse, (h6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse, (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (19) mit Eiklar, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 (K1) Kinder	Currywurstgulasch (Geflügel) Gemüseréis (Erbsen) a, a1, j, 2, 3, 8	Würstchen (Geflügel) Kartoffelsalat (Essig, Öl, Radieschen, Gurken, Tomate, Petersilie) i, j, 2, 3, 8	Blumenkohl-Möhreneintopf mit Kartoffeln Weizenbrötchen a, a1, c, g, i	Putengeschnetzeltes nach Gyros Art Reis Krautsalat (Essig und Öl) Gurken-Knoblauch-Dip g, i	Panierte Fischhäppchen Käserahmsoße Kartoffeln Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) a, a1, d, g, j
Menü 2 (K2) Kinder	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien
Menü 3 (K3) Kinder vegetarisch	Gemüsebällchen Gemüserahmsoße (Karotten, Pastinake, Zucchini) Stampfkartoffeln a, a1, f, g	Chili sin Carne Fladenbrot a, a1, g, k	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung Schmelzkäsesoße a, a1, g, i	Panierte Gemüsestäbchen Papikarahmsoße Reis a, a1, c, g, i	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf in Sahnesoße Kartoffeln a, a1, c, g
Menü 4 (K4) Kinder Pasta	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt Gemüse in Tomatensoße (Aubergine, Paprika, Zwiebeln) a, a1, g	Fusilli-Nudeln Sahnesoße Karottensticks a, a1, g	Penne-Nudeln Soja-Bolognese Geriebener Käse a, a1, a3, f, g	Lachs-Nudel-Auflauf mit Zucchini und Karotten a, a1, d, g	Schmetterlings-Nudeln Zucchini-Sahnesoße a, a1, c, f, g

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Phosphat

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.cgh-himmelsthuer.de>)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ©

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Speiseplan für die Woche: 31/2024 von: 29.07.2024 bis: 02.08.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Banane	Vanillepudding g, 1	Zitronencreme g	Banane	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, k, 1, 16, 19, 20, 21
Obst	Birne	Apfel	Obst	Kiwi	Birne

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (h4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (h5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse, (h6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse, (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (1) mit Farbstoff, (16) mit Milcpulver, (19) mit Eiklar, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 (K1) Kinder	Chili con Carne mit Hackfleisch (Rind), Kidney Bohnen, Mais, Paprika Fladenbrot a, a1, k	Mettbällchen (Schwein) Sahnesoße Süßkartoffelstampf a, a1, c, g, j	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren Reis a, a1, g	Hackfleischtopf (Schwein, Lauch, Käse) Kartoffeln a, a1, g	Gebundener Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln Weizenbrötchen a, a1, g
Menü 2 (K2) Kinder	Gemüse-Reis-Pfanne mit Geflügelbällchen Tomatenrahmsauce a, a1, c, g, j	Gemüse-Nudelsuppe (Karotten, Erbsen, Sellerie) mit Geflügelklößchen Weizenbrötchen a, a1, c, f, i	Paniertes Schnitzel (Geflügel) Karotten in Rahmsauce Kartoffeln a, a1, g	Ravioli mit Käse-Spinat-Füllung Käsesauce a, a1, g	Jumbo-Fischstäbchen Rahmspinat Stampfkartoffeln a, a1, d, g
Menü 3 (K3) Kinder vegetarisch	Panierter Möhrenbratling Kurkumasoße Grüne Bohnen Kartoffeln a, a1, c, g, k	Eieromelette Leipziger Allerlei (Erbsen, Spargel, Karotten) in Rahmsauce Kartoffeln a, a1, c, g	Milchreis Apfelmus Zimt und Zucker a, a1, g, 3	Mais-Lauch-Bratling Paprikagemüse in Basilikumrahmsauce Kartoffeln a, a1, c, g	Gemüse-Paella (Zwiebeln, Mais, Paprika, Tomaten, Erbsen, Bohnen)
Menü 4 (K4) Kinder Pasta	Bunte Fusilli-Nudeln Hackfleischsoße (Rind) mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) a, a1, i	Gebratene Penne-Nudeln mit Ei und Schinken (Schwein) Tomatensoße a, a1, c, g, 1	Kartoffel-Spinatauflauf mit Tomaten c, g	Spiral-Nudeln mit Brokkoli und Karotten Schinken-Sahnesauce (Pute) a, a1, g, 2, 3, 8	Süßer Maisgrießbrei Kalte Erdbeersoße g

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.cgh-himmelsthuer.de>)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ©

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Speiseplan für die Woche: 32/2024 von: 05.08.2024 bis: 09.08.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Vanillepudding g, 1	Fruchtcocktail 1	Banane	Karamellpudding g	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, k, 1, 16, 19, 20, 21
Obst	Birne	Kiwi	Obst	Pflaumen	Birne

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (h4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (h5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse, (h6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse, (h7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (1) mit Farbstoff, (16) mit Milcpulver, (19) mit Eiklar, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 (K1) Kinder	Cremige Tomatensuppe mit Hackfleisch (Rind und Schwein), Gemüse (Mais, Paprika) und Reis Weizenbrötchen a, a1, g	Hähnchen-Gemüse-Ragout Schmetterlings-Nudeln a, a1, c, g	Paniertes Schnitzel (Pute) Spargelgemüse in Béarnaise-Soße Kartoffeln a, a1, c, g	Fleischklößchen (Geflügel) Sahnesoße Stampfkartoffeln Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) a, a1, c, g, j	Paniertes Seelachsfilet Dillrahmsauce Kartoffeln Blattsalat Vinaigrette (Essig & Öl Dressing) a, a1, c, d, g, j
Menü 2 (K2) Kinder	Saftgulasch (Pute) Vollkorn-Fusilli Kohlrabisticks a, a1	Chicken Nuggets Tomatenketchupsoße Stampfkartoffeln a, a1, g, 8	Fleischklößchen (Rind) Petersiliensoße Kartoffeln Chinakohlsalat (Joghurdressing) a, a1, c, g	Backfischfilet (Seelachs) Zitronenrahmsauce Erbsengemüse Kartoffeln a, a1, c, d, g, j	Würstchengulasch (vegetarisch) mit Paprika Eierspätzle a, a1, c, 1
Menü 3 (K3) Kinder vegetarisch	Tofu-Gemüse-Pfanne in Tomatensoße Vollkornreis a, a1, i	Schmetterlings-Nudeln Kräutersoße Karottensticks a, a1, c, f, g	Gemüsefrikadelle Bulgur mit Gemüse (Pastinaken, Tomaten, Karotten, Zucchini) Minzjoghurt a, a1, a4, g	Gepellte Kartoffeln Kräuter-Gemüse-Quarkdip (Radieschen, Gurken, Tomaten) g, i, 3	Eierpfannkuchen Heiße Bio-Beerenfrüchte* a, a1, c, g
Menü 4 (K4) Kinder Pasta	Fleischklößchen (Geflügel) mit Kordelli-Nudeln Paprika-Sahnesoße a, a1, c, g	Rote Linsen-Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken a, a1, g	Vanille-Grießbrei Heiße Kirschen a, a1, g	Gnocchi Hackfleischsoße (Rind) mit Zucchini und Tomaten a, a1, c, i	Stortelli-Nudelpfanne mit Gemüse (Erbsen, Karotten, Brokkoli) Käsesoße (Gouda) a, a1, g

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a4) Hafer und Hafererzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (<http://www.cgh-himmelsthuer.de>)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ©

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Speiseplan für die Woche: 33/2024 von: 12.08.2024 bis: 16.08.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Banane	Heidelbeerquark g	Schokoladenpudding g	Banane	Donut a, a1, c, f, g, h, 1
Obst	Kiwi	Birne	Pflaumen	Apfel	Obst
(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (1) mit Farbstoff					