Wochenplan

Borger Catering

KW 47 · 16.11. – 20.11.2026

Montag
16.11.

MENU 1
Geflügelschnitzel mit Bratensauce , dazu Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen),c,g,i,j

MENU 2
Mit Käse gefüllte Tortellini in cremiger Gemüse-Sahnesauce a(Weizen),c,g,i

MENU 3
Westfälische Bohnensuppe mit Wurzelgemüse, Eierstich und Grießklößchen, dazu ein Suppenbrötchen a(Weizen)c,i,g,k,o

MENU 4
Buntes Salat-Buffet mit Geflügelbällchen, dazu ein Brötchen a(Weizen) ,c,g,i

DESSERT
Joghurt mit Honig und Schoko-Stückchen g
✳
Obst

Dienstag
17.11.

MENU 1
Hähnchen mit Gemüse in Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln a(Weizen) g,o

MENU 2
Rindergehacktes in herzhafter Tomatensauce, dazu Nudeln und Salat 18,a(Weizen) g,p

MENU 3
Rührei, dazu cremiges Kartoffelpüree und Rahmspinat a(Weizen),c,g

Mittwoch
18.11.

MENU 1
Rinderhackbällchen mit Tomaten-Gemüsesauce, dazu Butterreis a(Weizen)i,c,g,j,o,p

MENU 2
Kichererbsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse, dazu ein Suppenbrötchen a(Weizen),g,i,o

MENU 3
Knuspriger Gemüse-Bagel mit Joghurtsauce, dazu Salzkartoffeln und Gemüsesticks 18,a(Weizen,Dinkel),g,i,o,c

MENU 4
Zwei Geflügelbockwürstchen mit einem Brötchen, dazu Ketchup und Senf a(Weizen),g,p

DESSERT
Schoko-Quark g
✳
Obst

Donnerstag
19.11.

MENU 1
Hähnchenstreifen in Sauce Hollandaise, dazu Spätzle (Kroketten) und Erbsen mit Möhrchen 1,a(Weizen),c,g,i,j,o

MENU 2
Kürbiscremesuppe mit feinen Karottenstücken dazu ein Suppenbrötchen a(Weizen),g

MENU 3
Vier knusprige Reibekuchen "Rheinische Art" mit Apfelmus a(Weizen),c,i

DESSERT
Grießpudding g
✳
Obst

Freitag
20.11.

MENU 1
Seelachs nach Müllerin Art, dazu Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salat 18,a(Weizen),c,d,g,h,j

MENU 2
ungarische Gulaschsuppe vom Rind mit Suppenbrötchen a(Weizen) p

MENU 3
Bunte Gemüsewürfel in fruchtiger Tomatensauce, dazu Rigatoni a(Weizen) i,g,o,p

MENU 4
Baguette mit Salami, Käse, Ei, Gurken, Salat und Remoulade a(Weizen),c,g ,, zum selber Belegen"

Das Borger-Team wünscht - Guten Appetit!

Allergen-Legende

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	**a(Weizen)** Weizen
b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	**c** Eier und Eierzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse	**e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
h2 Haselnuss	**f** Soja und Sojaerzeugnisse
g Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	**h** Schalenfrüchte, d. h. Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh.), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
i Sellerie und Sellerieerzeugnisse	**j** Senf und Senferzeugnisse
k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	**l** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben
m Lupine sowie Erzeugnisse daraus	**n** Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
o Hülse	**t** Tomate
p Paprika	

Zusatzstoffe

5 mit Geschmacksverstärker	**1** mit Farbstoff
8 gewachst	**6** geschwärzt
12 mit Phosphat	**3** mit Konservierungsstoffe
7 geschwefelt	**4** mit Antioxidationsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle	**9** mit Süßungsmittel
11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	

Symbole

Rindfleisch Geflügel Vegetarisch Fisch