Wochenplan

Borger Catering

KW 48 · 23.11. - 27.11.2026

Montag
23.11.

MENU 1
Geflügelbratwurst in herzhaftem Jäger-Topf, dazu Reis (Pommes Frites) und Salat 18, a (Weizen) g,j

MENU 2
Hausgemachte Kartoffel-Cremesuppe, dazu ein Suppenbrötchen a(Weizen), i,g,h

MENU 3
Brokkoli-Nuss-Carree, dazu Salzkartoffeln und cremige Rahmsauce a(Weizen) g,c,i,h(Haselnuss)

MENU 4
Bunter Nudelsalat „Mediterrane Art“ Bunter Nudelsalat mit Cevapcici, dazu Tomatenketchup a(Weizen) c,g,i,j,p

DESSERT
Naturjoghurt mit Pfirsichwürfeln g
✳
Obst

Dienstag
24.11.

MENU 1
Gebratene Geflügelhackbällchen, dazu cremiges Kartoffelpüree und Sauerkraut a(Weizen),c,g,j

MENU 2
Gnocchi mit bunten Gemüsewürfeln in fruchtiger Tomatensauce a(Weizen),c,i,g,p

MENU 3
Kaisergermknödel mit Schokocremefüllung, dazu Vanillesauce 3,a(Weizen),c,f,g, h(Mandeln)

Mittwoch
25.11.

MENU 1
Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln, Hühnerfleisch und Suppenmaultaschen, dazu ein Brötchen a(Weizen),c,g,i

MENU 2
Chickenburger mit Cocktailsauce Gurken und Käse, dazu Salat 18,a(Weizen) c,j,k,g,p

MENU 3
Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppenmaultaschen, dazu ein Brötchen a(Weizen),c,g,i

MENU 4
Sandwich „Tuna-Boy“ Sandwich mit Thunfischaufstrich, Tomaten und Mayonnaise a,c,g,p

DESSERT
Mandarinenquark g
✳
Obst

Donnerstag
26.11.

MENU 1
Zartes Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsauce, dazu Reis(Kroketten) und Salat 18,a (Weizen) ,c,g

MENU 2
Hausgemachte Erbsensuppe Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse, dazu ein Suppenbrötchen a(Weizen) g,i,o

MENU 3
Farfallenudeln mit cremiger italienischer Gemüse-Sahnesauce a(Weizen), g,p

DESSERT
Vanillepudding g
✳
Obst

Freitag
27.11.

MENU 1
Knusprig paniertes Fischfilet mit Petersilien-Sahnesauce, dazu Kartoffelpüree und Salat 18,a(Weizen),c,d,g,h,j

MENU 2
Schnittbohnensuppe mit Kartoffeln und Gemüse, dazu ein Suppenbrötchen a(Weizen),g,i

MENU 3
Erbsen und Broccoli in cremiger Käse-Sahnesauce, dazu Bandnudeln (Tagliatelle) a(Weizen),g,o

MENU 4
Baguette mit Käse, Gurken, Ei, Salat und Remoulade 3,4,12,a(Weizen), c,g,i,j " zum selbst 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