Wochenplan

Borger Catering

KW 49 · 30.11. – 04.12.2026

Montag
30.11.

MENU 1
Rindfleischtopf nach ungarischer Art, dazu Salzkartoffeln und Salat
18,a(Weizen),c,p

MENU 2
Tortellini mit Rindfleischfüllung in cremiger Gemüse-Sahnesauce
a(Weizen),c,g,i

MENU 3
Mediterraner Gemüsereis mit einer Kräuter-Tomatensauce
a(Weizen)c,g

MENU 4
Bagel „Sesam-Cheese“ Bagel mit Frischkäse, Gouda, Rucola, Tomaten und Gurken a,c,g,p,k

DESSERT
Birnenjoghurt mit Schokowürfeln g
✳
Obst

Dienstag
01.12.

MENU 1
Geflügelfrikadelle, dazu Kartoffelpüree und Fingermöhrchen in Rahmsauce
a(Weizen)c,g,i

MENU 2
Geflügel-Sauerbratengulasch in herzhafter Sauce, dazu Nudeln und Apfelmus
a(Weizen),g,i,j

MENU 3
Möhrengemüse „Bürgerlicher Art“ mit Kartoffeln untereinander, dazu eine Gemüsefrikadelle
a(Weizen),c,f,g,h,i,o

Mittwoch
02.12.

MENU 1
Primo Pasta Pfanne Penne mit Karotten und Broccoli, dazu Hähnchenflakes in einer cremige Tomatensauce
a(Weizen), g,p

MENU 2
Cremige Käse-Lauchcremesuppe mit Rinderhackfleisch, dazu ein Suppenbrötchen a(Weizen),g,h

MENU 3
Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat und Hirtenkäse, dazu Kartoffelpüree
a(Weizen)c,g

MENU 4
Schnitzel-Brötchen vom Geflügel mit Käse, Gurken,Ei, Salat und Remoulade
a(Weizen),c,g „ zum selber Belegen"

DESSERT
Fruchtquarkspeise g
✳
Obst

Donnerstag
03.12.

MENU 1
Geflügelgyros mit Tzaziki, Krautsalat und Fladenbrot
18,a (Weizen),c,g,p

MENU 2
Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce mit Broccoli, und Rustika Karotten a(Weizen), c,g,

MENU 3
Gemüse-Knusper-Dino mit herzhafter Ketchupsauce und Butterreis
1,3,4,9,12,a(Weizen),c,k,o,p

DESSERT
Schokoladenpudding (g)
✳
Obst

Freitag
04.12.

MENU 1
Knusprig paniertes Seelachsfilet mit Zitronen-Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Salat
18,a(Weizen)c,d,g,h,j

MENU 2
Rindfleischsuppe mit Gemüse, Buchstabennudeln und Blumenkohl, dazu ein Suppenbrötchen a(Weizen),i

MENU 3
Bohneneintopf mit Wurzelgemüse in Tomatensauce, dazu ein Suppenbrötchen
a(Weizen)g,i,o,p

MENU 4
Sandwich mit 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