



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 37-Speiseplan vom 12.09. bis 16.09.2022
für STS Walddörfer, WGD, STS Bergstedt, Rissen, CVO und Anne Frank

Achtung, Buffet! Speisen sind nicht unbegrenzt verfügbar.
Es werden täglich weitere wechselnde und ergänzende Komponenten angeboten.

	DGE-Menü	Menü „Klassik“			
Montag	Rahmspinat ⁷ mit 2 gekochten Eier ³ und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes ⁷ mit Champignons in Rahmsauce ⁷ mit Reis			
Dienstag	Penne ^{1a} mit Rinderhack-Möhrensauce und Parmesan ⁷	Fischfrikadelle ^{1a,4,7,10} mit Kartoffeln, Kräuterquark ⁷ und Tomatensalat ¹⁰			
Mittwoch	Kartoffelgratin ⁷ mit Käse ⁷ überbacken und Bohnengemüse	Vegi Burger ^{1a,3} im Vollkornbrötchen ^{1alle} mit Gurke, Tomate und Kräuterquark ⁷ , dazu Kartoffelecken			
Donnerstag	Drillinge mit Schale gegart, dazu Gurkensalat ¹⁰ und Kräuterquark ⁷	Weißkohl-Hackeintopf mit Kartoffeln			
Freitag	Fischli ^{1a} – paniertes Seehecht mit Curcuma-Rahmkarotten ⁷ und Vollkornreis	Möhren-Hähnchenragout ⁷ mit Creme-Fraiche ⁷ und Reis			

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 38-Speiseplan vom 19.09. bis 23.09.2022
für STS Walddörfer, WGD, STS Bergstedt, Rissen, CVO und Anne Frank

Achtung, Buffet! Speisen sind nicht unbegrenzt verfügbar.
Es werden täglich weitere wechselnde und ergänzende Komponenten angeboten.

	DGE-Menü	Menü „Klassik“			
Montag	Bio-Ravioli ^{1a,9} „Verdura“ in leichter Tomatensauce	Hühnersuppe mit Suppengemüse ⁹ und Reis			
Dienstag	Grüner Bohnen Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln dazu ein Vollkornbrötchen ^{1alle}	Fischburger ^{1a,4} mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Vollkornbrötchen ^{1alle} , Kartoffelecken und Remouladensauce ^{3,7}			
Mittwoch	Penne ^{1a} mit Erbsen und Tomatensauce, geriebener Käse ⁷	3 Bio-Cevapcici Geflügel mit Reis und bunter Tomaten-Gemüsepfanne			
Donnerstag	Kaiserschmarrn ^{1a,3,7} ohne Rosinen mit Apfelkompott	Rinderhackbraten ^{1a,3,10} mit Bratensauce, Kartoffelpüree ⁷ und Blumenkohl-Gemüse			
Freitag	Seelachsfilet ⁴ mit Fenchel-Rahmsauce ⁷ und Salzkartoffeln	Fleischbällchen ^{1,3,10} in mediterraner Gemüse-Tomatensauce mit Zucchini und Aubergine dazu Vollkornreis			

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 39-Speiseplan vom 26.09. bis 30.09.2022 für STS Walddörfer, WGD, STS Bergstedt, Rissen, CVO und Anne Frank

**Achtung, Buffet! Speisen sind nicht unbegrenzt verfügbar.
Es werden täglich weitere wechselnde und ergänzende Komponenten angeboten.**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“			
Montag	Kartoffelsuppe mit Bio-Gemüse und Kartoffelwürfel	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti ^{1a}			
Dienstag	Bio-Gabelspaghetti ^{1a} mit Käse ⁷ -Puten-Schinkensauce ⁷	Geflügelschnitzel ^{1a} mit Bio-Erbesen-Wurzel-Rahmgemüse ⁷ und Kartoffeln			
Mittwoch	Bio-Eierpfannkuchen ^{1a,3,7} mit Erdbeerkompott	Lasagne Bolognese ^{1a,9} mit Käse ⁷ gratiniert			
Donnerstag	Fischstäbchen ^{1a,4} mit Kartoffelpüree ⁷ und Erbsengemüse	Hähnchencurry ⁷ mit Früchten und Reis			
Freitag	Hörnchennudeln ^{1a} mit Soja ⁶ -Bolognese und Gemüsewürfel ⁹	Seelachsfilet ^{1a} mit 7 Wok Gemüse und Vollkornreis			

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 40-Speiseplan vom 03.10. bis 08.10.2022 für STS Walddörfer, WGD, STS Bergstedt, Rissen, CVO und Anne Frank

**Achtung, Buffet! Speisen sind nicht unbegrenzt verfügbar.
Es werden täglich weitere wechselnde und ergänzende Komponenten angeboten.**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“			
Montag Tag der deutschen Einheit					
Dienstag	Blumenkohlmedaillons ^{1a,3,7} mit Kartoffelpüree ⁷	Hühnerfrikassee ⁷ mit buntem Gemüse und Reis			
Mittwoch	Geflügel-Bratwurst mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree ⁷ , Ketchup ¹⁰	Backfisch ^{1,3,7} mit Kartoffel-Zwiebelsalat und Gurkensticks			
Donnerstag	Röstitaler mit Kräuterquark ⁷ und Kohlrabisticks	Geflügel Wiener Würstchen mit Ketchup, Kartoffelpüree ⁷ und Maisgemüse			
Freitag	Fischstäbchen ^{1a,4} mit italienischer Gemüsesauce und Bio-Hörnchen-Nudeln ^{1a}	Hähnchenschnitzel ^{1a} „Wiener Art“ mit Bio-Erbesen, dazu dunkle Rahmsauce ⁷ und Bio-Kartoffeln			

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 41-Speiseplan vom 10.10. bis 14.10.2022 für STS Walddörfer, WGD, STS Bergstedt, Rissen, CVO und Anne Frank

**Achtung, Buffet! Speisen sind nicht unbegrenzt verfügbar.
Es werden täglich weitere wechselnde und ergänzende Komponenten angeboten.**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“			
Montag Ferien					
Dienstag					
Mittwoch					
Donnerstag					
Freitag					

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



**KW 42-Speiseplan vom 17.10. bis 21.10.2022
für STS Walddörfer, WGD, STS Bergstedt, Rissen, CVO und Anne Frank**

**Achtung, Buffet! Speisen sind nicht unbegrenzt verfügbar.
Es werden täglich weitere wechselnde und ergänzende Komponenten angeboten.**

Montag Ferien					
Dienstag					
Mittwoch					
Donnerstag					
Freitag					

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfit

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 43-Speiseplan vom 24.10. bis 28.10.2022 für STS Walddörfer, WGD, STS Bergstedt, Rissen, CVO und Anne Frank

**Achtung, Buffet! Speisen sind nicht unbegrenzt verfügbar.
Es werden täglich weitere wechselnde und ergänzende Komponenten angeboten.**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“			
Montag	Ofen-Röstkartoffeln mit Sour-Creme ⁷ und gemischtem Salat und Dressing ¹⁰	Rindergulasch mit Paprikastreifen und Gabelspaghetti ^{1a}			
Dienstag	Mini Wiener Schnitzel ^{1,3} , vom Hähnchen mit Kartoffelwedges und Ketchup	4 Gemüsekottbular ^{1,3} mit Bratensauce und Kartoffeln			
Mittwoch	Bio-Eierpfannkuchen ^{1a,3,7} mit Erdbeerkompott	Lasagne Bolognese ^{1a,9} mit Käse ⁷ gratiniert			
Donnerstag	Fischstäbchen ^{1a,4} mit Kartoffelpüree ⁷ und Tomatensalat ¹⁰	Hähnchencurry ⁷ mit Früchten und Reis			
Freitag	Blumenkohlcremesuppe ⁷ mit Vollkornbrötchen ^{1 alle}	Seelachsfilet ^{1a} mit 7 Wok Gemüse und Vollkornreis			

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.



Lemke

Party-Service & Catering
edle Platten & feinste Suppen



KW 44-Speiseplan vom 31.10. bis 04.11.2022 für STS Walddörfer, WGD, STS Bergstedt, Rissen, CVO und Anne Frank

**Achtung, Buffet! Speisen sind nicht unbegrenzt verfügbar.
Es werden täglich weitere wechselnde und ergänzende Komponenten angeboten.**

	DGE-Menü	Menü „Klassik“	Menü „vegetarisch“	Dessert	DGE-Salatoption
Montag <i>Reformationstag</i>					
Dienstag	Bio-Erbesen-Gemüse- suppe mit Vollkornbrötchen ^{1alle}	Mini-Frikadelle ^{1a} vom Rind mit Kartoffel-pü- ree ⁷ und Gurken-salat ¹⁰			
Mittwoch	Käse-Lauch-Hacksuppe ⁷ mit Vollkornbrötchen ^{1alle}	Backfisch ^{1a,4} mit italieni- scher Gemüsesauce und Bio-Hörnchen-Nu- deln ^{1a}			
Donnerstag	Kartoffelgratin ⁷ überbacken mit Käse ⁷ , dazu Gemüsefrikadelle ^{1,3} und Ketchup	Geflügel-Bratwurst mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree ⁷ , Ketchup ¹⁰			
Freitag	Bio-Fischfilet ^{1a,4} mit Möhren in Schnittlauch- Rahm ⁷ und Vollkornreis ⁷	Hähnchenschnitzel ^{1a} „Wiener Art“ mit Bio- Erbesen, dazu dunkle Rahmsauce ⁷ und Bio- Kartoffeln			

1= Gluten haltiges Getreide (1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer, 1e Dinkel)

3= Eier (Eiweiß, Eigelb und Vollei)

5= Erdnüsse (5a Mandeln, 5b Haselnüsse, 5c Walnüsse, 5d Cashewnüsse, 5e Pecannüsse, 5f Paranüsse, 5g Pistazie)

7= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

9= Sellerie

11= Sesamsamen

13= Lupinen

2= Krebstiere

4=Fisch

6= Soja

8= Schalenfrüchte

10= Senf und Senfprodukte

12= Schwefeldioxid + Sulfite

14= Weichtiere

**Für eine genaue Auflistung der Allergene und Zutaten fragen Sie unser Personal oder
nehmen Sie unsere Zutatenmappe zur Hilfe.**



Um den Richtlinien der DGE zu folgen, muss die DGE-Menülinie und das dazugehörige Dessert von Montag bis Freitag ausgewählt werden.