CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 28.04.2026 um 14:21:57

Speiseplan für die Woche: 25/2026 von:15.06.2026 bis:21.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Cremige Tomatensuppe mit Hackfleisch (Rind), Gemüse (Mais, Paprika) und Reis Weizenbrötchen a, a1, g, 1, 8	Hähnchen-Gemüse-Ragout Schmetterlings-Nudeln a, a1, g, i	Paniertes Schnitzel (Pute) Paprikasoße Kartoffeln a, a1, a3, c, 19	Rahmgeschnetzeltes (Rind, rote Beete, Gurken und Pilze) Kartoffeln a, a1, g, 3, 91	Linseneintopf mit Kartoffeln (Lauch, Sellerie, Karotten) und Mettendenscheiben (Schwein) Weizenbrötchen a, a1, i, j, s, 2, 3	Fleischkäse (Schwein) Geschmorter Weißkohl Kartoffel-Zwiebel-Stampf a, a1, g, 2, 3, 8	Gefüllte Roulade (Schwein) Rahmbratensoße Rotkohl Kartoffelklöße a, a1, a2, a3, a4, f, g, i, j, 91, 12, 13, 10, 14, 1
Menü 2	Gulasch (Pute) mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) Bio-Fusilli Nudeln* a, a1, i, 1	Currywurst (Schwein) Currysoße Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gurken, Ei, Radieschen, Kräuter) a, a1, c, g, j, s, 2, 3, 91, 8	Kohlroulade gefüllt mit Hackfleisch (Schwein) Rahmbratensoße Kartoffeln a, a1, a4, g, 1	Fleischklößchen (Geflügel) Sahnesoße Brechbohnen Stampfkartoffeln a, a1, g	Paniertes Seelachsfilet Dillrahmsoße Kartoffeln Blattsalat Vinaigrette (Essig & Öl Dressing) a, a1, d, g		
Menü 3 vegetarisch	Tofu-Gemüse-Pfanne in Tomatensoße Vollkornreis i	Schmetterlings-Nudeln Kräutersoße Karottensticks a, a1, g	Gemüsefrikadelle (Kürbis, Steckrübe) Paprikasoße Bulgur mit Gemüse (Pastinaken, Tomaten, Karotten, Zucchini) a, a1	Gepellte Kartoffeln Kräuter-Gemüse-Quarkdip (Radieschen, Gurken, Tomaten) g	Eierpfannkuchen Heiße Beerenfrüchte a, a1, c, g	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt Gemüse in Tomatensoße (Aubergine, Paprika, Zwiebeln) a, a1, g	Spinatknödel Käse-Karotten-Pilzragout a, a1, c, g, 2, 3, 1
Menü4 Pasta	Fleischklößchen (Geflügel) in Paprika-Sahnesoße Bio-Fusilli Nudeln* a, a1, c, g	Rote Linsen-Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken a, a1, g, 1, 8	Vanille-Grießbrei Heiße Kirschen a, a1, a2, a3, a4, g	Gnocchi Hackfleischsoße (Rind) mit Zucchini und Tomaten a, a1	Stortelli-Nudeln Erbsen und Karotten in Käsesoße (Gouda) a, a1, g		
Menü 5 angepasste Vollkost	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung Tomaten-Gemüse-Soße (Karotten, Zucchini, Pastinaken) a, a1, i	Geschnetzeltes (Hähnchen) mit Brokkoli und Rahmsoße Schmetterlings-Nudeln a, a1, g	Fleischklößchen (Rind) Petersiliensoße Gemüsereis (Sellerie, Karotten, Petersilienwurzeln) a, a1, c, g, i	Gepellte Kartoffeln Gurken-Quark Dip g	Lachs in Kokos-Curry (Kürbis) Reis a, a1, d, g, 16	Kartoffeleintopf mit Gemüse Wiener Würstchen (Geflügel) Weißbrot a, a1, g, i, 2, 3, 4, 8	Rinderbraten Salbeirahmsoße Karottengemüse Kartoffeln g, 1

(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, (s) enthält Schweinefleisch (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (91) mit Süßungsmittel, (12) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (13) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (14) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver, (19) mit Eiklar

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.05.2026 um 10:29:15

Speiseplan für die Woche: 25/2026 von:15.06.2026 bis:21.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Banane	Quarkspeise mit Heidelbeergeschmack g	Schoko-Pudding g	Banane	Donut gezuckert a, f, g, 16, 17	Joghurt mit Fruchtzubereitung g	Milchpudding mit Sahne g
Obst	Birne	Obst	Pflaume	Apfel	Obst		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse (16) mit Milchpulver, (17) mit Molkenpulver

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.05.2026 um 10:12:29

Speiseplan für die Woche: 26/2026 von:22.06.2026 bis:28.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Schmorkohltopf mit Hackfleisch (Schwein) Kartoffeln a, a1	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben (Geflügel) Weizenbrötchen a, a1, g, i, j, l, 2, 3, 8	Paniertes Schnitzel (Schwein) Zucchini in Rahmsoße Kartoffeln a, a1, c, g	Gemüse-Frikassee (Karotten, Spargel, Champignons) in Rahmsoße Reis a, a1, c, g, 3	Seelachsfilet im Kartoffelteigmantel Sahnesoße Stampfkartoffeln Kohlrabisticks a, a1, g	Pfannengrützwurst (Rind und Schwein) Kartoffeln Gewürzgurke a, a4, g, m, 2, 3	Schweinenacken Backobstsoße Rosenkohl Kartoffelklöße a, a1, a3, g, j, l, 2, 3, 1
Menü 2	Frikadelle (Geflügel) Bratensoße Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, c, g	Gefülltes Hackfleischröllchen (Schwein, Zwiebeln, Paprika, Gurken) Gemüsemischung (Brokkoli, Blumenkohl, Erbsenschoten) in Rahmsoße Kartoffeln a, a1, g	Pancakes (Pfannkuchen) Apfelmus a, c, g, 3	Gebratene Hähnchenkeule Nudelsalat mit Currydressing (Mayonnaise, Tomaten, Gurken) a, a1, c, g, j, 3, 91, 1	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse und Schweinefleisch Weizenbrötchen a, a1, i, j, s, 2, 3, 8		
Menü 3 vegetarisch	Käseschnitzel Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) in Rahmsoße Kartoffeln a, a1, c, g, i, 18, 19	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Emmentaler überbacken Kräuter-Rahm-Soße a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Tomatencremesuppe mit Reis Baguette a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Gemüseschnitzel Kaisergemüse in Rahmsoße Stampfkartoffeln a, a1, a4, g	Gemüse-Kokos-Curry Vollkornreis a, a1, g	Klarer Gemüseeintopf (Suppennudeln, Eierstich) Weizenbrötchen a, a1, c, g	Semmelknödel Pilzrahmgemüse a, a1, c, g, l, 3, 5
Menü4 Pasta	Gefüllter Germknödel mit Kirschfüllung Vanillesoße a, a1, a2, c, f, g, h, h1, 2, 21	Fusilli-Nudeln Schmelzkäsesoße a, a1, g, 1, 8	Schmetterlings-Nudeln Bulgur-Gemüsebolognese a, a1, g	Fusilli-Nudeln Hackfleischsoße (Rind) mit Zucchini und Tomaten a, a1	Penne-Nudeln Schinken-Sahnesoße (Pute) a, a1, g, 2, 3, 8		
Menü 5 angepasste Vollkost	Hühnersuppentopf (Karotten, Lauch, Erbsen) mit Reis a, a1, f, 17	Hähnchensteak Tomatensoße Blumenkohl Reis a, a1	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse in Rahmsoße Kartoffeln a, a1, c, f, g, i, j, 3, 8	Fusilli-Nudeln Rinderhackfleischsoße a, a1, i	Gedünstetes Seelachsfilet Senfsoße Karottengemüse Stampfkartoffeln a, a1, d, g, j	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung Mischgemüse (Karotten, Pastinaken, Zucchini) in Tomatensoße a, a1, a2, i	Geschnetzeltes (Geflügel) Brokkoliröschen Kartoffeln a, a1, 1

(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, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (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, (s) enthält Schweinefleisch (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (91) mit Süßungsmittel, (1) mit Farbstoff, (5) geschwefelt, (8) mit Phosphat, (17) mit Molkenpulver, (18) mit Milcheiweiß, (19) mit Eiklar, (21) unter Verwendung von Sahne

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.05.2026 um 10:14:21

Speiseplan für die Woche: 26/2026 von:22.06.2026 bis:28.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Grießdessert a, a1, g	Apfelmus 3	Banane	Frucht-Buttermilchdessert g	Apfelstreuselkuchen a, a1, c, g, 17	Joghurt-Dessert a, a1, g	Grießdessert a, a1, g
Obst	Apfel	Obst	Birne	Obst	Pflaume		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (17) mit Molkenpulver

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 29.05.2026 um 11:11:03

Speiseplan für die Woche: 27/2026 von:29.06.2026 bis:05.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Fleischklößchen (Rind) Tomatensoße Gemüsereis (Karotten, Mais, Paprika, Bohnen) a, a1, c	Rührei Rahmkarotten Stampfkartoffeln a, a1, c, g	Nudelsuppeneintopf (Karotte, Lauch, Sellerie, Geflügelwürstchenscheiben) Weizenbrötchen a, a1, c, i, 2, 1, 8	Gulasch (Pute) mit Gemüse (Karotten, Champignons) Kartoffelklöße a, a1, 3	Panierte Fischfrikadelle (Seelachs) Zucchini in Rahmsoße Kartoffeln a, a1, c, d, g	Minestrone (Italienische Gemüsesuppe) Weizenbrötchen a, a1, i	Schweinenackenbraten mit Senfkruste Rahmbratensoße Rahmwirsing Kartoffeln a, a1, g, j, 1
Menü 2	Süß-saurer Wursteintopf (Schwein) mit Tomate und Paprika Weizenbrötchen a, a1, i, j, 2, 3, 91, 9	Lasagne mit Hackfleisch (Rind) und Gemüse (Aubergine, Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln) a, a1, g	Frikadelle (Schwein) Rahmbratensoße Möhrengemüse Kartoffeln a, a1, g, j, 1	Paniertes Schnitzel (Hähnchen) Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gurken, Ei, Radieschen, Kräuter) Portionsketchup a, a1, a3, c, g, j, 2, 91, 9, 19	Hackfleischröllchen (Geflügel) Tomaten-Paprikagemüse Reis a, a1, a3, c, g, j, k, 3, 8		
Menü 3 vegetarisch	Milchreis Zimt und Zucker a, a1, a2, a3, a4, g	Gemüsegulasch in Tomatensoße Kartoffelrösti	Gemüseschnitzel Karottensahnesoße Kartoffeln Eisbergsalat Joghurtdressing a, a1, a4, g	Kokos-Currysuppe (Reis, Brokkoli, Champignons, Karotten) a, a1, f	Kartoffelpuffer Apfelmus c, 3	Gemüsemaultaschen (mit Karotten, Spinat, Zwiebeln, Sellerie, Lauch und Erbsen gefüllter Nudelteig) Rahmspinat a, a1, g	Gemüsestrudel Sahnesoße Kartoffeln a, a1, g
Menü4 Pasta	Bulgur-Gemüse-Pfanne (Aubergine, Paprika, Zwiebel) Kalter Kräuterjoghurt a, a1, g, 1	Spiral-Nudeln Tomatensoße Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) Geriebener Käse a, a1, g	Vollkorn-Fusilli Thunfischrahmsoße (Tomaten, Mais) a, a1, c, d, g	Eierpfannkuchen Vanillesoße a, a1, c, g	Schmetterlings-Nudeln Erbsen-Möhren-Gemüse in Käserahmsoße a, a1, g		
Menü 5 angepasste Vollkost	Rinderbällchen Tomatensoße Gemüsereis (Steckrübe, Karotten, Pastinaken) a, a1, c, g, j	Rahmragout (Schwein) mit Gemüse(Karotten,Zucchini und Pastinaken) Kartoffelklöße c, g, i, 1	Möhren-Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen (Geflügel) Weizenbrötchen a, a1	Gedünstetes Seelachsfilet Zucchini in Dillrahmsoße Kartoffeln d, g	Gemüse-Kokos-Curry Reis a, a1, g	Gulasch (Rind) mit rote Beete Kartoffeln 1	Gedämpfter Putenbraten Bratensoße Fingermöhrchen Kartoffeln 1

(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 (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (91) mit Süßungsmittel, (9) mit Süßungsmitteln, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (19) mit Eiklar

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.06.2026 um 12:34:24

Speiseplan für die Woche: 27/2026 von:29.06.2026 bis:05.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Frucht-Buttermilchdessert g	Fruchtcocktail	Schoko-Pudding g	Banane	Zupfkuchen a, a1, c, g	Nuss-Nougat Pudding g, h, h2	Karamellpudding g
Obst	Birne	Apfel	Obst	Pflaume	Obst		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 29.05.2026 um 11:16:30

Speiseplan für die Woche: 28/2026 von:06.07.2026 bis:12.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Köttbullar (Geflügel) Erbsen und Karotten in Rahmsauce Stampfkartoffeln a, a1, c, g	Gulaschsuppe (Rindfleisch, Tomaten, Paprika, Kartoffeln) Weizenbrötchen a, a1	Rahmgeschnetzeltes (Pute) Gemüsereis (Erbsen, Karotten) a, a1, g, 1	Penne-Nudeln Hackfleischsoße (Schwein, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln) Geriebener Käse a, a1, g, i	Buntes Fischragout Kartoffeln a, a1, a2, d, f, g, k, m, 1	Pichelsteinereintopf (Rind, Schwein, Weißkohl, Kartoffeln) Weizenbrötchen a, a1, i	Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen (Schwein) Kartoffelrösti a, a1, g, 3
Menü 2	Saftgulasch (Rind) Karottengemüse Gabelspaghetti a, a1	Bratwurst (Geflügel) Rahmsauerkraut Kartoffeln g, i	Spätzlepfanne mit buntem Gemüse aus Zucchini, Karotten, Kohlrabi Zwiebelrahmsoße a, a1, c, f, g, j	Eieromelette Rahmspinat Stampfkartoffeln a, a1, c, g, i	Fleischklößchen (Geflügel) Rahmbratensoße Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, c, g, j, 1		
Menü 3 vegetarisch	Polentakäseschnitzel Zucchini in Tomatenrahmsoße Reis a, a1, g	Nudel-Auflauf mit Käse Tomatensoße a, a1, c, g	Kleine Ofenkartoffeln (ohne Schale) Kräuterquark Karottensticks g	Blumenkohl-Käse-Medaillon Sahnesoße Kartoffeln Tomatensalat a, a1, c, g	Gebundene Steckrübensuppe (Kartoffeln, Sellerie, Karotte) Weizenbrötchen a, a1, g, i	Bunte Gemüsepfanne mit Hirtenkäse (Aubergine, Zucchini, Paprika) in Tomatensoße Kartoffeln a, a1, g	Gemüsebällchen Paprikagemüse in Tomatensoße Stampfkartoffeln a, a1, c, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, i, j, k
Menü4 Pasta	Gabelspaghetti Tomaten-Basilikum-Soße a, a1	Stortelli-Nudeln Tomatensoße Geriebener Käse a, a1, g	Bio-Fusilli Nudeln* Käsesoße (Gouda) a, a1, g, 1, 8	Süße Schupfnudeln Vanillesoße a, a1, c, g	Gnocchi Blattspinat-Frischkäsesoße a, a1, g		
Menü 5 angepasste Vollkost	Hähnchenbrustfilet Estragonsoße Karottengemüse Kartoffeln g, 1	Frikadelle (Rind) Tomatensoße Bulgurpfanne mit Zucchini und Kürbis a, a1	Omelette mit Kartoffeln und Gemüse (Brokkoli, Kürbis) Kräutersoße c, g, 3	Ragout vom Seelachs in einer Bechamel-Spinatsoße Bandnudeln a, a1, c, d, f, g, j	Blumenkohlsuppe mit Kartoffeln g, l, 3	Roulade (Hähnchen) mit Blattspinat-Käsecreme gefüllt Wurzelgemüse in Rahmsoße (Karotten) Kartoffeln g	Rinderbraten Bratensoße Euromix Stampfkartoffeln 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, (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, (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 (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.06.2026 um 12:35:05

Speiseplan für die Woche: 28/2026 von:06.07.2026 bis:12.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Joghurt mit Aprikosengeschmack a, a1, a2, a3, a4, g, 13, 11	Vanillepudding mit Sahne g	Banane	Pfirsichkompott	Kuchen/ Gebäck a, a1, c, f, g, h1, 2, 17	Joghurt mit Fruchtzubereitung g	Milchpudding mit Sahne g
Obst	Apfel	Birne	Obst	Pflaume	Apfel		

(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, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse (2) mit Konservierungsstoff, (13) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (11) enthält eine Phenylalaninquelle, (17) mit Molkenpulver

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 29.05.2026 um 11:17:12

Speiseplan für die Woche: 29/2026 von:13.07.2026 bis:19.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Fleischklößchen (Rind) Sahnesoße Bohnengemüse Kartoffeln a, a1, c, g	Gemüselasagne (Kürbis, Möhren, Spinat) a, a1, g	Putenbruststeak Zucchini in Thymiansoße (Tomaten) Reis a, a1, c, g, 17	Möhreneintopf mit Würstchenscheiben (Geflügel), Kürbis und Kartoffeln Weizenbrötchen a, a1, g, i, j, l, 2, 3, 8	Gebratene Kartoffeln Möhren, Paprika und Lauch in Hollandaisesoße a, a1, c, g	Schnippelbohneneintopf mit Fleischklößchen (Geflügel) Weizenbrötchen a, a1, g, i, l, 3	Schweinerückenbraten Pfefferrahmsoße Blumenkohlröschen Kleine Ofenkartoffeln (ohne Schale) a, a1, g
Menü 2	Kartoffeleintopf mit Mettendenscheiben (Schwein) Weizenbrötchen a, a1, g, i, j, l, s, 2, 3	Panierte Jagdwurstschnitte (Schwein) Bratensoße Stampfkartoffeln Krautsalat mit Möhrenstreifen a, a1, g, j, 2, 3, 8	Marinierter Hering Mayonnaisesoße (Äpfel, Gurken, Zwiebeln) Kartoffeln d, g, 2, 91, 9	Bunter Salatteller (Salatkäse, Ei, Radieschen, Tomaten, Gurken) Joghurtdressing c, g	Paniertes Seelachsfilet Rahmsoße Kartoffeln Tomatensalat a, a1, d, g, j, 16		
Menü 3 vegetarisch	Grünkernbratling Käserahmsoße Bohnengemüse Kartoffeln a, a1, a5, c, f, g, k, 1, 8	Gebackene Kartoffelhälften Krautsalat mit Möhrenstreifen Sour Cream c, g, j, 3, 91, 1	Mediterrane Schupfnudelpfanne mit Gemüse (Paprika, Tomaten, Zucchini) in Tomatensoße a, a1, k	Panierter Hirtenkäse Möhren in Rahmsauce Kartoffeln a, a1, c, g, 18, 19	Curry-Linseneintopf (Braune und Rote Linsen) Mini Pide-Brötchen a, a1, a3, c, g, l, 3	Eieromelette Leipziger Allerlei (Erbsen, Spargel, Karotten) in Rahmsoße Stampfkartoffeln a, a1, c, g, i	Hefekloß mit Kirschfüllung Vanillesoße a, c, g, 16, 19
Menü4 Pasta	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung Kürbis-Sahnesoße a, a1, g, i	Penne-Nudeln mit Truthahnschinken und Gemüse (Tomaten, Mais) Tomatensoße a, a1, 2, 3, 8	Pancakes (Pfannkuchen) Schokoladensoße a, a1, a2, a3, a4, c, g	Bio Vollkorn Penne-Nudeln* Käse-Spinatsoße a, a1, g, 1, 8	Spirelli-Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen, Karotten, Mais und Erbsen Sahnesoße a, a1, g		
Menü 5 angepasste Vollkost	Hackfleischklößchen (Schwein) Blumenkohl in Rahmsoße Kartoffeln a, g	Spätzle-Gemüse-Pfanne Kräutersoße a, a1, c, f, g, j	Pastinakencremesuppe Weizenbrötchen a, a1, g	Gedämpfter Putenbraten Rosmarinsoße Brokkoligemüse Stampfkartoffeln g	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Geflügelwürstchen g, i, j, l, 2, 3, 8	Fusilli-Nudeln Hackfleischsoße (Schwein, Karotten, Knollensellerie, Petersilienwurzeln) a, a1, i	Gedünsteter Rinderbraten Wurzelgemüse in Rahmsoße (Karotten) Kartoffeln g

(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, (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (s) enthält Schweinefleisch (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (91) mit Süßungsmittel, (9) mit Süßungsmitteln, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver, (17) mit Molkenpulver, (18) mit Milcheiweiß, (19) mit Eiklar

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 04.06.2026 um 12:35:27

Speiseplan für die Woche: 29/2026 von:13.07.2026 bis:19.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Frucht-Buttermilchdessert g	Quarkspeise mit Himbeergeschmack g, 3	Banane	Joghurt mit Vanillegeschmack g	Pflaumenstreuselkuchen a, a1, c, g, 17	Milchpudding mit Sahne g	Schoko-Pudding g
Obst	Obst	Birne	Obst	Apfel	Banane		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (17) mit Molkenpulver

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 29.05.2026 um 11:19:12

Speiseplan für die Woche: 30/2026 von:20.07.2026 bis:26.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Blumenkohl in Sauce Hollandaise Kartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m	Geschnetzeltes (Geflügel) mit Champignons Fusilli-Nudeln Gemischter Salat Cocktaildressing a, a1, c, g, i, j, 3, 91, 1	Hackbraten (Schwein) Rahmbratensoße Kartoffeln Möhren-Apfel-Salat a, a1, c, g, 1, 19	Hühnersuppentopf (Karotten, Lauch, Erbsen) mit Reis Weizenbrötchen a, a1, f, 17	Paniertes Seelachsfilet mit Käse-Kräuterfüllung Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gurken, Ei, Radieschen, Kräuter) a, a1, c, d, g, j, 2, 91, 9	Bohneneintopf mit Gemüse und Mettklößchen vom Schwein Weizenbrötchen a, a1, c, i	Rinderroulade (gefüllt mit Putenschinken) Rahmbratensoße Apfelrotkohl Kartoffelklöße a, a1, g, j, 2, 3, 91, 12, 13, 10, 14, 1, 8
Menü 2	Gefülltes Hackfleischröllchen (Schwein, Zwiebeln, Paprika, Gurken) Paprikasoße Pfannenreis (Tomaten, Erbsen, Knoblauch) a, a1	Lebergeschnetzeltes mit Apfel und Zwiebel (Schwein) Stampfkartoffeln a, a1, g, s	Hähnchenbrust in gebackener Käseteighülle Tomatensoße Gabelspaghetti a, a1, g, 8	Sauerfleisch (Schwein) Remouladensoße Bratkartoffeln a, a1, c, g, j, l, 2, 3, 4, 91, 9, 1, 8	Gyrossuppe mit Putenfleisch Fladenbrot a, a1, g, k		
Menü 3 vegetarisch	Gemüsenuggets Frischkäsesoße Kartoffeln a, a1, g	Couscous mit Karotten, Zucchini, Paprika, Sellerie, Kichererbse und Erbsen Kurkumasoße a, a1, g, i	Cremige Kichererbsensuppe Ciabatta-Stick a, a1, a3, g, i, l	Spinat-Polenta Paprikagemüse in Tomatensoße Reis a, a1, g, 18, 20, 21	Gnocchi mit Gemüsestreifen Frischkäsesoße a, a1, g, i	Bunter Kartoffelauflauf mit Gemüse und Mozzarella überbacken a, a1, c, g	Gefüllte Zucchini (Karotten, Erbsen, Bohnen) Poree in Rahmsoße Kartoffeln a, a1, c, g, 1
Menü4 Pasta	Käsespätzle-Pfanne mit Gemüse (Zucchini, Pastinaken, Karotten), Hackfleisch (Rind) Sahnesoße a, a1, c, g, i, j	Milchreis Zimt und Zucker a, a1, a2, a3, a4, g	Gabelspaghetti Tomaten-Basilikum-Soße Geriebener Käse a, a1, g	Vollkorn-Fusilli Zucchini-Karotten-Soße a, a1, g, 1, 8	Quarkkeulchen Vanillesoße a1, c, g		
Menü 5 angepasste Vollkost	Wiener Würstchen (Geflügel) Blumenkohl in Rahmsoße Kartoffeln g, 2, 3, 4, 8	Couscous mit Gemüse (Karotten, Kürbis, Zucchini) Tomatensoße a, a1, f, j	Hähnchenbrustfilet Kräutersoße Karottengemüse Reis a, a1, g	Kartoffeleintopf mit Gemüse (Karotte, Sellerie) Wiener Würstchen (Geflügel) g, i, j, 2, 3, 8	Gedünstetes Seelachsfilet Dillrahmsoße Karotten-Fenchelgemüse Kartoffeln d, g	Ragout (Geflügel) mit Wurzelgemüse Bunte Spiralnudeln a, a1, i, 1	Hacksteak (Rind) Pastinaken in Rahmsoße Kartoffeln a, a1, c, 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, (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (m) Lupine und -erzeugnisse, (s) enthält Schweinefleisch (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (91) mit Süßungsmittel, (9) mit Süßungsmitteln, (12) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (13) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (14) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (17) mit Molkenpulver, (18) mit Milcheiweiß, (19) mit Eiklar, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)
EG-Zulassungsnummer: DE-NI10925-EG
Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ® e.V. DE – ÖKO – 021
* Aus biologisch kontrollierten Anbau.
Gedruckt am: 08.06.2026 um 09:58:25

Speiseplan für die Woche: 30/2026 von:20.07.2026 bis:26.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Joghurt mit Pfirsich-Maracuja-Geschmack g	Banane	Birnenkompott	Quarkspeise mit Erdbeergeschmack a, a1, a2, a3, a4, g, 3, 21	Donut mit Kakaoglasur a, a1, c, f, g	Schoko-Pudding g	Joghurt mit Fruchtzubereitung g
Obst	Birne	Pflaume	Birne	Kiwi	Apfel		

(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, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (21) unter Verwendung von Sahne