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 08:12:33

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Cremige Tomatensuppe mit Hackfleisch (Rind), Gemüse (Mais, Paprika) und Reis Brötchen a, a1, a2, f, g, k, m	Hähnchen-Gemüse-Ragout Nudeln Fusilli a, a1, i	Hähnchenschnitzel paniert Paprikarahmsoße Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m	WI- Rahmgeschnetzeltes Stroganoff Art Salzkartoffeln a, a1, g, 3, 91	Linseneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Karotten Brötchen a, a1, a3, f, i, j, l, s, 2, 3	Fleischkäse Bratensauce Butterkohlgemüse Stampfkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, s, 2, 3, 8	Schweineroulade Bratensauce Apfelrotkohl Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, j, k, m, 2, 3, 91, 12, 13, 10, 14
leckere Vollkost für alle	Putengulasch mit Wurzelgemüse in Rahmsoße *Vollkorn Fusilli-Nudeln a, a1, a2, f, g, i, k, m, 1	Chicken Nuggets Ketchupsauce Stampfkartoffeln a, a1, a2, f, g, i, k, m, 3	Wirsingroulade Bratensauce Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m	Geflügelbällchen in Sahnesauce, grüne Bohnen Stampfkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 1	panierter Seelachs Dillrahmsauce Salzkartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette a, a1, a2, c, d, f, g, j, k, m, 1, 16	Kartoffeleintopf mit Gemüse Geflügelwürstchen Weißbrot a, a1, a2, a3, g, i, j, 2, 3, 8, 16	Rinderschmorbraten Salbei-Rahmsoße Karottengemüse Salzkartoffeln
vegetarisch OLVK	Tofu-Gemüse-Pfanne in Tomatensoße Vollkornreis a, a1, a2, f, i, k, m	Nudeln Fusilli Kräuter-Rahmsauce Karottensticks a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Gemüseschnitzel Paprikarahmsoße Couscous mit Gemüse a, a1, a2, a4, f, g, i, j, k, m	Gepellte Kartoffeln Kräuter-Gemüse-Quarkdip g	Eierpfannkuchen heiße Früchte a, a2, a3, a4, c, f, g, 3, 1, 16, 17, 18, 19	Kartoffeltaschen mit Frischkäse Ratatouillegemüse in Tomatensoße a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, i, k, m	Spinatknödel Pilzrahmsauce mit Karotten a, a1, a2, c, f, g, i, k, l, m, 5
Pasta & Süßspeisen	Geflügelklößchen Paprikarahmsoße *Bio-Nudeln Fusilli a, a1, a2, c, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, i, j, k, m	Rote Linsen-Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken a, a1, g	Vanille-Griessflammerie heiße Kirschen a, a1, a2, a3, a4, f, g, 1	Gnocchi Rinderhackfleisch-Gemüsesa a, a1, a2, f, i, k, m	Spiralnudeln Erbsen und Möhren in Käsesauce a, a1, a2, f, g, k, m, 1		
Salatcups groß (S2)	Fitness-Salat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Ananas, Hähnchenstreifen French Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k	Salat "Thunfischtraum" - Blattsalat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Mais, Thunfisch, Zwiebeln Sylter-Dressing Brötchen a, a1, d, k	"Chef" Salat, - Blattsalat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Kochschinken, Käse Joghurt-Kräuter Dressing Brötchen a, a1, g, k, s, 2, 3, 8	Salat "Sunny Surprise" - Blattsalat, Gurken, Paprika,Tomate, Putenstreifen, Pfirsich American Dressing Brötchen a, a1, j, k	Salat "Bella Italia", Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, Paprika, Oliven, Mozzarella Italien Dressing Brötchen a, a1, g, j, k		

(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, (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, (s) enthält Schweinefleisch (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (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, (5) geschwefelt, (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: 28.04.2026 um 08:10:53

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Heidelbeerjoghurt g	Vanillepudding g	Schokoladenpudding g	Apfelkompott 3	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, k, 1, 16, 19, 20, 21		Vanillepudding mit Sahne g, 1
Obst	Birne	Banane	Mandarine	Apfel	Banane	Obst	
Rohkost	Tomatenecken	Paprikasticks	Gurkensticks	Karottensticks	Kohlrabisticks		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (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: 05.05.2026 um 08:14:36

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Geflügelfrikadelle Bratensauce Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, j, k, m	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwürstchenscheiben Brötchen a, a1, g, i, 2, 8	Gemüse-Frikassee (Karotten, Spargel, Champignons) in Rahmsoße Langkornreis a, a1, c, g, 1	Paniertes Schweineschnitzel Zucchini in Rahmsauce Salzkartoffeln a, a1, g, 1	panierter Seelachs Sahnesoße Stampfkartoffeln Möhrenapfelsalat a, a1, a2, c, d, f, g, j, k, m, 1, 16	Knipp Salzkartoffeln saure Gurke a, a1, a2, a4, 2, 91	Hähnchenstreifen in Rahmsauce Brokkoli Spätzle a, a1, c, f, i
leckere Vollkost für alle	Schmorkohltopf mit Hackfleisch (Rind und Schwein) Salzkartoffeln a, a1, g, 1	Gefülltes Hackfleischröllchen (Schwein, Zwiebeln, Paprika, Gurken) Gemüsemischung (Brokkoli, Blumenkohl, Erbsenschoten) in Rahmsoße Salzkartoffeln a, a1, c, f, g, i, j	Pancakes (Pfannkuchen) Apfelkompott a, c, g, 3, 16, 19	Hähnchenkeule gebraten Nudelsalat mit Currydressing (Mayonnaise, Tomaten, Gurken) a, a1, c, g, j, 3, 91, 1	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse Brötchen a, a1, i	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung Mischgemüse in Tomatensoße a, a1, a2, i	Schweinerückenbraten Bratensauce Apfelrotkohl Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 3, 91, 12, 13, 10, 14
vegetarisch OLVK	Käseschnitzel Wurzelgemüse in Rahm (Sellerie, Petersilienwurzel, Karotten) Salzkartoffeln a, a1, a2, a4, c, f, g, i, k, m, 1	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Emmentaler überbacken a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Vegetarische Tomatencremesuppe mit Zucchini, Karotten, Lauchstreifen und Reis Brötchen a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Gemüserösti Möhrengemüse in Rahmsauce Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 3, 1	Wokgemüse in Curryrahmsoße Langkornreis a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1	Gemüse-Nudelsuppe (Karotten, Erbsen, Sellerie) mit Geflügelklößchen Brötchen a, a1, f, i	Semmelknödel Pilzrahmsoße a, a1, a2, c, f, g, k, l, m, 5
Pasta & Süßspeisen	Gefüllter Germknödel mit Kirschfüllung Vanillesoße a, a1, c, g	Nudeln Fusilli Schmelzkäsesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 1, 8	Spiralnudeln vegetarische Bolognese a, a1, a2, f, i, k, m	Nudeln Fusilli Rinderhackfleisch-Gemüsesa a, a1, a2, f, i, k, m	Penne-Nudeln Schinken-Sahnesoße (Pute) a, a1, g, 2, 3, 1, 8		
Salatcups groß (S2)	Salat "Tirol" - Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, Paprika, Sprossen, Ei Sylter-Dressing Brötchen a, a1, c, k	Salat "Spezial" - Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, Paprika Partyfrikadelle, Feta American Dressing Brötchen a, a1, c, g, j, k	Salat "Rote Beete" (Rote Beete Falafel, Apfel, Balkankäse) - große Portion Honig-Senf-Dressing / Salat Brötchen a, a1, c, g, j, k	Hirtensalat - Blattsalat, Gurke, Paprika, Krautsalat, Kirschtomate, Hirtenkäse Balsamico Dressing Brötchen a, a1, g, k, 3	Fitness-Salat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Ananas, Hähnchenstreifen French Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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 (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (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, (5) geschwefelt, (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: 05.05.2026 um 08:11:42

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Grießpudding a, a1, g	Sanddorn-Bananen-Quark g, 3	Vanillepudding g	Buttermilchdessert g	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, k, 1, 16, 19, 20, 21		Panna Cotta g
Obst	Apfel	Banane	Birne	Kiwi	Apfel	Obst	
Rohkost	Paprikasticks	Gurkensticks	Karottensticks	Kohlrabisticks	Tomatenecken		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (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: 04.06.2026 um 09:03:27

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Rindfleischklößchen Tomatensoße Gemüsereis a, a1, a2, c, f, i, k, m	Rührei Möhrengemüse in Rahmsauce Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Gemüse-Nudelsuppe (Karotten, Erbsen, Sellerie) mit Geflügelklößchen Brötchen a, a1, f, i	Putengulasch mit Wurzelgemüse in Rahmsoße Kartoffelklöße a, a1, a2, f, g, i, k, l, m, 3, 1	Panierter Fischburger Zucchini in Rahmsauce Salzkartoffeln a, a1, d, g, 1	Minestrone (Italienische Gemüsesuppe) Brötchen a, a1, i	Schweinenackenbraten mit Senfkruste Bratensauce Rahmwirsing Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, j, k, m, 1
leckere Vollkost für alle	Soljanka Brötchen a, a1, a2, f, j, k, m, 2, 3, 91, 9	Lasagne mit Rinderhackfleisch-Gemüsesoße und Käse überbacken a, a1, a2, f, g, i, j, k, m, 1	Schweinefrikadelle Bratensauce Möhrengemüse Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, j, k, m	Hähnchenschnitzel paniert Kartoffelsalat in Mayonnaisen-Dressing Ketchup a, a1, c, g, j, 2	Hackfleischröllchen Tomaten-Paprikagemüse Langkornreis a, a1, a3, c, g, j, k, 3, 8	Gulasch (Rind) mit rote Beete Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 91, 9, 1	Putenbraten Geflügelrahmsauce Fingermöhrchen Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 1
vegetarisch OLVK	Couscous-Pfanne mit Karotten, Zucchini, Sellerie und Erbsen Kalter Joghurtdip a, a1, f, g, i, j	Gemüsegulasch in Tomatensoße Langkornreis a, a1	Gemüseschnitzel Karottensahnesoße Salzkartoffeln Eisbergsalat Joghurtdressing a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Kokos-Currysuppe mit Sonnenblumenhack (Reis, Brokkoli, Champignons, Karotten) a, a1, f, i, j	Kartoffelpuffer Apfelkompott a, a1, c, 3	Vegetarische Maultaschen, Käse-Spinatsoße a, a1, a2, c, f, g, i, k, m, 1	Gemüsestrudel Sahnesoße Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, i, k, m, 1
Pasta & Süßspeisen	Milchreis Zimt und Zucker g	Spiralnudeln Tomatensoße Gurkensalat Essig und Öl geriebener Hartkäse a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1	*Vollkorn Fusilli-Nudeln Thunfischrahmsoße (Tomaten, Mais) a, a1, c, d, g, 1	Eierpfannkuchen Vanillesauce a, a2, a3, a4, c, f, g, 1, 16, 17, 18, 19	Spiralnudeln Erbsen und Möhren in Käsesauce a, a1, a2, f, g, k, m, 1		
Salatcups groß (S2)	Salat "Gourmet", Blattsalat, Gurken, Paprika, Kirschtomate, Käse, Mini-Schweineschnitzel paniert French Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k, s	Salat "Sunny Surprise" - Blattsalat, Gurken, Paprika,Tomate, Putenstreifen, Pfirsich American Dressing Brötchen a, a1, j, k	"Chef" Salat, - Blattsalat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Kochschinken, Käse Joghurtdressing Brötchen a, a1, g, k, s, 2, 3, 8	Salat "Thunfischtraum" - Blattsalat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Mais, Thunfisch, Zwiebeln Italien Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k	Fitness-Salat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Ananas, Hähnchenstreifen French Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k		

(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, (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 08:57:25

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Stracciatella-Quark g, 1	Fruchtcocktail	Schokoladenpudding g	Kirschquark g	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, k, 1, 16, 19, 20, 21		Karamellpudding g
Obst	Birne	Apfel	Banane	Mandarine	Kiwi	Obst	
Rohkost	Karottensticks	Kohlrabisticks	Tomatenecken	Paprikasticks	Gurkensticks		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (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: 04.06.2026 um 09:11:32

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Geflügelköttbullar Erbsen-Möhren-Rahm-Gemüse Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Tomaten, Paprika, Kartoffeln Brötchen a, a1	Putengulasch mit Wurzelgemüse in Rahmsoße Langkornreis a, a1, a2, f, g, i, k, m, 1	Penne-Nudeln Rinderhackfleischsauce geriebener Hartkäse a, a1, a2, f, g, i, k, m, 2, 1	panierter Seelachs Dillrahmsauce Brokkoli Salzkartoffeln a, a1, a2, c, d, f, g, j, k, m, 1, 16	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch Brötchen a, a1, i	Schweinerahmgeschnetzeltes mit Champignons Erbsengemüse Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, s
leckere Vollkost für alle	Rindersaftgulasch Karottengemüse Gabelspaghetti a, a1, a2, f, i, k, m	Geflügelbratwurst WI- Rahmsauerkraut Salzkartoffeln a, a1, g, i, 1	Allgäuer Käsespätzle Käse-Zwiebelsoße a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1, 8	Eieromelette Rahmspinat Stampfkartoffeln c, g, 1, 16, 18, 19	Geflügelklößchen Bratensauce Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, i, j, k, m	Roulade (Hähnchen) mit Blattspinat-Käsecreme gefüllt Wurzelgemüse in Rahmsoße (Karotten) Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, j, k, m, 1	Kalbsbraten Bratensauce Mischgemüse Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m
vegetarisch OLVK	Polentakäseschnitzel Zucchinigemüse in Tomatensoße Langkornreis a, a1, g	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Emmentaler überbacken Tomatensoße a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Backkartoffeln Sour Cream Karottensticks g	Blumenkohl-Käse-Medaillons Sahnesoße Salzkartoffeln Tomatensalat a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Gebundener Steckrübeneintopf mit Kartoffeln Brötchen a, a1, g, i	Bunte Gemüsepfanne mit Hirtenkäse (Aubergine, Zucchini, Paprika) Tomatensoße Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, i, k, m	Vegetarische Gemüsebällchen Paprikagemüse in Tomatensauce Stampfkartoffeln a, a1, a2, f, g, h, h1, h2, h3, h4, h5, h6, h7, h8, k, m
Pasta & Süßspeisen	Gabelspaghetti Tomaten-Basilikum-Käsesahnesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1, 8	Spiralnudeln Tomatensoße geriebener Hartkäse a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1	*Bio-Nudeln Fusilli Käsesahnesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 1	*Süße Bio Schupfnudeln Vanillesauce a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, 1	Gnocchi Spinat-Frischkäsesauce a, a1, a2, f, g, k, m, 1		
Salatcups groß (S2)	Salat "Bella Italia", Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, Paprika, Oliven, Mozzarella Italien Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k	Salat "Tirol" - Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, Paprika, Sprossen, Ei Sylter-Dressing Brötchen a, a1, c, k	Salat "Spezial" - Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, Paprika Partyfrikadelle, Feta American Dressing Brötchen a, a1, c, g, j, k	Salat "Rote Beete" (Rote Beete Falafel, Apfel, Balkankäse) - große Portion Honig-Senf-Dressing / Salat Brötchen a, a1, c, g, j, k	Hirtensalat - Blattsalat, Gurke, Paprika, Krautsalat, Kirschtomate, Hirtenkäse Balsamico Dressing Brötchen a, a1, g, k, 3		

(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, (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, (m) Lupine und -erzeugnisse, (s) enthält Schweinefleisch (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver, (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 09:10:31

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Vanillepudding g	Sahnepudding g	Pfirsichkompott	Aprikosenjoghurt g, 3, 1	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, k, 1, 16, 19, 20, 21		Vanillepudding mit Sahne g, 1
Obst	Apfel	Birne	Banane	Mandarine	Apfel	Obst	
Rohkost	Kohlrabisticks	Tomatenecken	Paprikasticks	Gurkensticks	Karottensticks		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (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: 04.06.2026 um 09:27:47

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Rindfleischklößchen Sahnesoße grüne Bohnen Salzkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Panierte Jagdwurstschnitte (Schwein) Bratensauce Stampfkartoffeln Krautsalat mit Möhrenstreifen a, a1, a2, f, g, j, k, m, 2, 8	Gebratenes Hähnchenbrustfilet Zucchinigemüse in Tomatensoße Langkornreis a, a1	Kartoffel-Möhren-Eintopf Brötchen a, a1, g, i	Backkartoffeln Möhren, Paprika und Lauch in Hollandaisesoße Brötchen a, a1, c, g	Schnittbohneneintopf mit Gemüse und Wursteinlage Brötchen a, a1, i, j, s, 2, 3, 8	Schweinerückenbraten Bratensauce Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 1
leckere Vollkost für alle	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelwürstchenscheiben Brötchen a, a1, g, i, 2, 8	Penne-Nudeln Truthahnschinken-Käse-Soße a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 3, 1, 8	Matjesfilet Salzkartoffeln Sauce Hausfrauen Art c, d, g, j, 2, 3, 91, 1	Geflügelfrikadelle Nudelsalat a, a1, c, g, j, 3, 91, 1	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Rahmsoße Salzkartoffeln Tomatensalat a, a1, a2, c, d, f, g, k, m, 1	Rindfleischfrikadelle Bratensauce Fingermöhren, Salzkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, i, j, k, m, 19	Rinderschmorbraten Bratensauce Wurzelgemüse(Sellerie,Peter Bechamelkartoffeln a, a1, a2, f, g, i, k, m
vegetarisch OLVK	Grünkernbratling Käsesahnesoße grüne Bohnen Salzkartoffeln a, a1, a5, a2, c, f, g, k, m, 1	Vegetarische Paprikaschote gefüllt Tomatensoße Langkornreis a, a1, a2, f, i, j, k, m	Mediterrane Schupfnudelpfanne mit Gemüse (Paprika, Zucchini) a, a1	Panierter Hirtenkäse Möhrengemüse in Rahmsauce Salzkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1, 18, 19	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Karotten Brötchen a, a1, a3, f, i, j, l, 3, 5	Eieromelette Leipziger Allerlei in Rahmsoße Stampfkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1, 16, 18, 19	Gefüllter Germknödel mit Kirschfüllung Vanillesauce a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, 1
Pasta & Süßspeisen	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung Kürbis-Sahnesauce a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Gemüselasagne (Kürbis, Möhren, Spinat) a, a1, g, j, 1	Pancakes (Pfannkuchen) Schokoladensauce a, c, g, 1, 16, 19	Penne-Nudeln Frischkäsesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Nudeln mit Mais und Hähnchenbruststreifen Sahnesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 1		
Salatcups groß (S2)	Fitness-Salat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Ananas, Hähnchenstreifen French Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k	Salat "Sunny Surprise" - Blattsalat, Gurken, Paprika,Tomate, Putenstreifen, Pfirsich American Dressing Brötchen a, a1, j, k	Salat "Thunfischtraum" - Blattsalat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Mais, Thunfisch, Zwiebeln Sylter-Dressing Brötchen a, a1, k	Salat "Gourmet", Blattsalat, Gurken, Paprika, Kirschtomate, Käse, Mini-Schweineschnitzel paniert French Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k, s	"Chef" Salat, - Blattsalat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Kochschinken, Käse Joghurt-Kräuter Dressing Brötchen a, a1, g, k, s, 2, 3, 8		

(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, (m) Lupine und -erzeugnisse, (s) enthält Schweinefleisch (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (91) mit Süßungsmittel, (1) mit Farbstoff, (5) geschwefelt, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver, (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 09:25:46

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Buttermilchdessert g	Himbeerquark g, 3	Grießpudding a, a1, g	Vanillejoghurt g	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, k, 1, 16, 19, 20, 21		Schokoladenpudding mit Sahne g
Obst	Kiwi	Birne	Kiwi	Apfel	Banane	Obst	
Rohkost	Tomatenecken	Paprikasticks	Gurkensticks	Karottensticks	Kohlrabisticks		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (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: 04.06.2026 um 09:40:06

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Gebackener Blumenkohl mit "Sauce Hollandaise" Salzkartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce Nudeln Fusilli Gemischter Salat Cocktaildressing a, a1, a2, c, f, g, j, k, l, m, 3, 91, 1, 5	Hackbraten vom Schwein Bratensauce Salzkartoffeln Möhrenapfelsalat a, a1, a2, c, f, g, i, j, k, m, 8	Hühnersuppentopf mit Gemüse Nudeln und Eierstich Brötchen a, a1, c, g, i	Paniertes Seelachsfilet mit Käse-Kräuterfüllung Kartoffelsalat in Mayonnaisen-Dressing a, a1, c, g, j, 2	Schnittbohneneintopf mit Gemüse und Wursteinlage Brötchen a, a1, i, j, s, 2, 3, 8	Roulade (Hähnchen) mit Blattspinat-Käsecreme gefüllt Bratensauce Apfelrotkohl Kartoffelklöße a, a1, a2, f, g, j, k, l, m, 3, 91, 12, 13, 10, 14
leckere Vollkost für alle	Gefülltes Hacksteak (Rind, Knoblauch, Zwiebel, Frischkäse) Paprikarahmsoße Langkornreis Gurken-Knoblauch-Dip a, a1, a2, c, f, g, k, m	Lebergeschnetzeltes vom Schwein mit Äpfeln und Zwiebeln Stampfkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, s	Hähnchenbrust in Käsebackteig Tomatensoße Gabelspaghetti a, a1, a2, f, g, k, m, 8	Schweinesülze Hausmacher Art Bratkartoffeln Remouladensauce c, g, j, l, 2, 3, 4, 91, 1, 8	Gyrossuppe mit Putenfleisch Brötchen a, a1, g	Putengulasch mit Wurzelgemüse in Rahmsoße Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, i, k, m, 1	Rindfleischfrikadelle Pastinaken in Rahmsoße Salzkartoffeln a, a1, c, g, i, j, 1, 19
vegetarisch OLVK	Gemüseschnitzel Frischkäsesoße Salzkartoffeln a, a1, a2, f, g, k, m, 1	Couscous-Pfanne mit Karotten, Zucchini, Sellerie und Erbsen Kurkumasauce Pfirsichkompott a, a1, a2, f, g, i, j, k, m, 1	Cremige Kichererbsensuppe Ciabatta-Stick a, a1, a3, g, i, l	Käsepolenta Paprikagemüse in Tomatensauce Langkornreis a, a1, a2, f, g, k, m	Gnocchi mit Gemüsestreifen Frischkäsesoße a, a1, a2, f, g, i, k, m, 1	Bunter Kartoffelauflauf mit Gemüse und Mozzarella überbacken a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Gefüllte Zucchini Porreesahnesoße Salzkartoffeln a, a1, c, g, 1
Pasta & Süßspeisen	Spätzlepfanne mit buntem Gemüse aus Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel Sahnesoße a, a1, a2, c, f, g, k, m, 1	Milchreis Zimt und Zucker g	Gabelspaghetti Tomaten-Basilikum-Käsesahnesoße a, a1, a2, f, g, k, m, 2, 1, 8	*Bio-Nudeln Fusilli Zucchini-Karotten-Soße a, a1, g, 1, 8	Quarkkeulchen Vanillesauce a, a1, a2, a3, a4, c, f, g, 1		
Salatcups groß (S2)	Salat "Sunny Surprise" - Blattsalat, Gurken, Paprika,Tomate, Putenstreifen, Pfirsich American Dressing Brötchen a, a1, j, k	Salat "Bella Italia", Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, Paprika, Oliven, Mozzarella Italien Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k	Salat "Asia" - Rettich, Gurke, Radieschen, Mango, Glasnudeln, Rindfleisch Sesam-Ingwer-Dressing Brötchen a, a1, k, 21	Salat "Superfood" - Quinoa, Radicchio, Babyspinat, Paprika, Walnüsse, Sonnenblumenkerne Balsamico Dressing Brötchen a, a1, h, h3, k	Fitness-Salat, Gurke, Paprika, Kirschtomate, Ananas, Hähnchenstreifen French Dressing Brötchen a, a1, c, g, i, j, k		

(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, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (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, (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, (5) geschwefelt, (8) mit Phosphat, (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: 04.06.2026 um 09:37:29

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Dessert	Schokoladenpudding g	Pfirsichkompott	Himbeerquark g, 3	Fruchtjoghurt g	Kuchen/Gebäck a, a1, c, e, f, g, h, h1, h2, k, 1, 16, 19, 20, 21		Vanillepudding mit Sahne g, 1
Obst	Apfel	Banane	Birne	Kiwi	Apfel	Obst	
Rohkost	Gurkensticks	Karottensticks	Kohlrabisticks	Tomatenecken	Paprikasticks		

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (e) Erdnüsse und -erzeugnisse, (f) Soja und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (h2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (k) Sesamsamen und -erzeugnisse (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (16) mit Milchpulver, (19) mit Eiklar, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne