CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Speiseplan für die Woche: 25/2026 von: 15.06.2026 bis: 19.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 Kinder	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	Fleischklößchen (Geflügel) Sahnesoße Brechbohnen Stampfkartoffeln a, a1, c, g, j	Linseneintopf mit Kartoffeln (Lauch, Sellerie, Karotten) Weizenbrötchen a, a1, a3, f, i, j
Menü 2 Kinder	Gulasch (Pute) mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) Bio-Fusilli Nudeln* a, a1, i, 1	Chicken Nuggets Tomatenketchupsoße Stampfkartoffeln a, a1, g, i, 3	Fleischklößchen (Rind) Petersiliensoße Kartoffeln Gurkensalat (Joghurtdressing) a, a1, a2, a3, a4, c, g, i, j	Panierter Fisch (Seelachs) Zitronenrahmsoße Erbsengemüse Kartoffeln a, a1, c, d, g, j, 16	Gekochte Eier Petersiliensoße Kartoffeln Blattsalat Vinaigrette (Essig & Öl Dressing) a, a1, c, g
Menü 3 Kinder 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
Menü 4 Kinder 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

(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 (3) mit Antioxidationsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ®

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Gedruckt am: 18.05.2026 um 11:16:23

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(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 ®
Gedruckt am: 18.05.2026 um 11:05:35

Speiseplan für die Woche: 25/2026 von: 15.06.2026 bis: 19.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Banane	Quarkspeise mit Heidelbeergeschmack g	Schoko-Pudding g	Banane	Donut gezuckert a, f, g, 16, 17
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

Speiseplan für die Woche: 26/2026 von: 22.06.2026 bis: 26.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 Kinder	Frikadelle (Geflügel) Bratensoße Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, g	Hähnchensteak Tomatensoße Blumenkohl Reis a, a1	Paniertes Schnitzel (Schwein) Zucchinigemüse in Rahmsoße Kartoffeln a, a1, c, g, 19	Gemüse-Frikassee (Karotten, Spargel, Champignons) in Rahmsoße Reis a, a1, c, g, 3	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse und Schweinefleisch Weizenbrötchen a, a1, i, j, s, 2, 3, 8
Menü 2 Kinder	Paniertes Seelachsfilet Sahnesoße Stampfkartoffeln a, a1, d, g	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben (Geflügel) Weizenbrötchen a, a1, g, i, j, l, 2, 3, 8	Pancakes (Pfannkuchen) Apfelmus a, c, g, 3	Paprika-Gulasch mit Würstchen (Geflügel) Reis a, a1, 2, 8	Panierte Dinos (Hähnchen) Bratensoße Stampfkartoffeln Kohlrabisticks a, a1, g, 3, 1
Menü 3 Kinder 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	Gemüserösti Kaisergemüse in Rahmsoße Stampfkartoffeln a, a1, c, g, 3	Gemüse-Kokos-Curry Vollkornreis a, a1, g
Menü 4 Kinder 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

(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, (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, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (18) mit Milcheiweiß, (19) mit Eiklar, (21) unter Verwendung von Sahne

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ®

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Gedruckt am: 18.05.2026 um 11:17:09

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(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 ®
Gedruckt am: 18.05.2026 um 11:06:11

Speiseplan für die Woche: 26/2026 von: 22.06.2026 bis: 26.06.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Grießdessert a, a1, g	Apfelmus 3	Banane	Frucht-Buttermilchdessert g	Apfelstreuselkuchen a, a1, c, g, 17
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

Speiseplan für die Woche: 27/2026 von: 29.06.2026 bis: 03.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 Kinder	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
Menü 2 Kinder	Rahmgulasch (Geflügel) Bunte Fusilli-Nudeln Karottensticks a, a1, g	Mini-Rostbratwürstchen (Schwein) Kohlrabigemüse in Rahmsoße Stampfkartoffeln a, a1, c, g	Frikadelle (Schwein) Rahmbratensoße Möhrengemüse Kartoffeln a, a1, a3, c, f, g, i, j, 1	Paniertes Schnitzel (Hähnchen) Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gurken, Ei, Radieschen, Kräuter) Portionsketchup a, a1, c, g, j, 2, 91, 9	Hackfleischröllchen (Geflügel) Tomaten-Paprikagemüse Reis a, a1, a3, c, g, j, k, 3, 8
Menü 3 Kinder vegetarisch	Milchreis Zimt und Zucker a, a1, a2, a3, a4, g	Gemüsegulasch in Tomatensoße Kartoffelrösti	Gemüsefrikadelle Karottensahnesoße Kartoffeln Eisbergsalat Joghurtdressing a, a1, a4, g	Kokos-Currysuppe (Reis, Brokkoli, Champignons, Karotten) a, a1, f	Kartoffelpuffer Apfelmus c, 3
Menü 4 Kinder 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

(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

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ®

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Gedruckt am: 29.05.2026 um 11:22:34

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(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 ®
Gedruckt am: 08.06.2026 um 07:18:38

Speiseplan für die Woche: 27/2026 von: 29.06.2026 bis: 03.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Frucht-Buttermilchdessert g	Fruchtcocktail	Schoko-Pudding g	Banane	Zupfkuchen a, a1, c, g
Obst	Birne	Apfel	Obst	Pflaume	Obst

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

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

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 Kinder	Heute kein Angebot	Heute kein Angebot	Rahmgeschnetzeltes (Pute) Gemüsereis (Erbsen, Karotten) a, a1, g, 1	Penne-Nudeln Hackfleischsoße (Schwein, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln) Geriebener Käse a, a1, g, i	Heute kein Angebot
Menü 2 Kinder	Saftgulasch (Rind) Karottengemüse Gabelspaghetti a, a1	Hokifilet (Seehecht) Dillrahmsoße Möhrengemüse Kartoffeln a, a1, d, g, j, 16	Heute kein Angebot	Heute kein Angebot	Fleischklößchen (Geflügel) Bratensoße Erbsengemüse Stampfkartoffeln a, a1, c, g, j, 1
Menü 3 Kinder vegetarisch	Polentakäseschnitzel Zucchini in Tomatenrahmsoße Reis a, a1, g	Nudel-Auflauf mit Käse Tomatensoße Cocktailtomaten 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
Menü 4 Kinder 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

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (j) Senf und -erzeugnisse (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ®

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Gedruckt am: 29.05.2026 um 11:36:15

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(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 ®
Gedruckt am: 08.06.2026 um 07:20:02

Speiseplan für die Woche: 28/2026 von: 06.07.2026 bis: 10.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
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
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

Speiseplan für die Woche: 29/2026 von: 13.07.2026 bis: 17.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 Kinder	Heute kein Angebot	Gemüselasagne (Kürbis, Möhren, Spinat) a, a1, g	Heute kein Angebot	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
Menü 2 Kinder	Kartoffeleintopf mit Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) Weizenbrötchen a, a1, g, i, l, 3	Heute kein Angebot	Paniertes Seelachsfilet Rahmgemüse Kartoffeln a, a1, a2, d, f, g, j, k, m, 16	Heute kein Angebot	Heute kein Angebot
Menü 3 Kinder 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
Menü 4 Kinder 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

(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 (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (91) mit Süßungsmittel, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (16) mit Milchpulver, (18) mit Milcheiweiß, (19) mit Eiklar

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ®

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Gedruckt am: 29.05.2026 um 11:42:32

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(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 ®
Gedruckt am: 08.06.2026 um 07:20:37

Speiseplan für die Woche: 29/2026 von: 13.07.2026 bis: 17.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	Frucht-Buttermilchdessert g	Quarkspeise mit Himbeergeschmack g, 3	Banane	Joghurt mit Vanillegeschmack g	Pflaumenstreuselkuchen a, a1, c, g, 17
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

Speiseplan für die Woche: 30/2026 von: 20.07.2026 bis: 24.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1 Kinder	Heute kein Angebot	Heute kein Angebot	Putenbruststeak Tomatensoße Gabelspaghetti a, a1	Hühnersuppentopf (Karotten, Lauch, Erbsen) mit Reis Weizenbrötchen a, a1, f, 17	Würstchen (Geflügel) Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gurken, Ei, Radieschen, Kräuter) a, a1, c, g, i, j, 2, 3, 91, 9, 8
Menü 2 Kinder	Rindfleischbällchen Sahnesoße Kartoffeln a, a1, c, g, j	Panierter Fisch (Seelachs) Zitronenrahmsoße Erbsengemüse Kartoffeln a, a1, c, d, g, j	Heute kein Angebot	Heute kein Angebot	Heute kein Angebot
Menü 3 Kinder vegetarisch	Blumenkohl in Sauce Hollandaise Kartoffeln a, a1, a2, c, f, g, k, m	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
Menü 4 Kinder Pasta	Spätzlepfanne mit buntem Gemüse aus Zucchini, Karotten, Kohlrabi Sahnesoße a, a1, c, f, g, 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

(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 (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (91) mit Süßungsmittel, (9) mit Süßungsmitteln, (1) mit Farbstoff, (8) mit Phosphat, (17) mit Molkenpulver, (18) mit Milcheiweiß, (20) unter Verwendung von Milch, (21) unter Verwendung von Sahne

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) entnehmen Sie bitte unserer Homepage (http://www.cgh-himmelsthuer.de)

EG-Zulassungsnummer: DE-NI10878-EG Die Produktion von Bio-Produkten ist zertifiziert durch Grünstempel ®

CGH Catering Gesellschaft Himmelsthür, Escherder Kirchweg 33, 31180 Giesen OT Emmerke.

Gedruckt am: 08.06.2026 um 07:22:26

CGH CATERING HIMMELSTHÜR

Aktuelle Produktangaben der Lebensmittelsmittelinformationsverordnung(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 ®
Gedruckt am: 08.06.2026 um 07:21:24

Speiseplan für die Woche: 30/2026 von: 20.07.2026 bis: 24.07.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
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
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