Bassalig
Party · Catering · Service

Speiseplan November 2026

Menülinie 2 - schweinefleischfrei

KW 45	**02. Montag:**	Gyros-Geschnetzeltes (Hähnchen) 14,G,F mit **Bio-Langkornreis**, danach Früchte-Joghurt 14,G
	03. Dienstag:	Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G & Eier-Omelette 12,14,15,C,G
	04. Mittwoch:	Zartes Rindergulasch 14,G mit Böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	05. Donnerstag:	**Bio-Penne AW** mit Tomaten-Kräuter-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	06. Freitag:	Passierte Kürbis-Kartoffel-Suppe14,G,I mit frischem Schwarzbrot AR,Mini-Krapfen14,15,AW,C,G
KW 46	09. Montag:	Zartes Putengulasch 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, danach Pudding 1,14,G
	10. Dienstag:	Tortellini "Salmone" 12,14,AW,D,G mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G, danach Obst
	11. Mittwoch:	Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	12. Donnerstag:	**Bio-Fusilli AW** mit Schinken-Sahne-Soße (Pute) 2,14,G, danach Apfelmark 3
	13. Freitag:	Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
KW 47	16. Montag:	Eier-Knöpfle 14,15,AW,C,G mit Zucchini-Käse-Soße 14,15,C,G (püriert),Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G
	17. Dienstag:	Hack-Bällchen (Geflügel)12,14,15,AW,C,G,J in Rahmsoße14,G dazu **Bio-Langkornreis**, danach Obst
	18. Mittwoch:	Nudel-Tomaten-Auflauf(aus **Bio-Fusilli**) mit Mozzarella überbacken14,AW,G & Salat1,3,14,G,J,L
	19. Donnerstag:	Deftiger Putenbraten 14,G,I mit Kartoffelkloß 2,5,AW,L, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	20. Freitag:	Chili sin Carne mit Gemüse & **Bio-Soja** 14,G,I,F dazu **Bio-Dinkelbrötchen AD,AR**, danach Früchte-Joghurt 14,G
KW 48	23. Montag:	Zartes Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,G mit **Bio-Langkornreis**, danach Obst
	24. Dienstag:	Geb. Fischfiguren AW,D mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	25. Mittwoch:	**Bio-Vollkorn-Fusilli AW** mit Bolognesesoße 14,G (Rind), danach Orangenjoghurt 14,G
	26. Donnerstag:	Zartes Putengeschnetzeltes 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	27. Freitag:	Wiener-Würstchen (Pute) 3,8 mit Salzkartoffeln 14,G & Erbsen-Möhren-Gemüse 14,G
	30. Montag:	**Bio-Fusilli AW** mit Möhren-Tomaten-Soße 14,G,I, danach Obst

Tägliches Alternativ-Essen: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Herbstferien 02.11-06.11.2026 // 18.11.2026 Buß-und Bettag - unterrichtsfrei

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst.., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell , 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere

Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:

Fusilli (Spiral-Weizen-Nudeln)
Penne (Weizen-Nudeln)
Vollkorn-Nudeln
Langkornreis
Rundkornreis
Dinkelbrötchen
Kichererbsen
Soja

Bassalig Catering GmbH
Gewerbegebiet Süd 6
90587 Obermichelbach

Telefon: 0911/ 73 67 47
Mail: info@partyservice-bassalig.de