Bassalig
Party · Catering · Service

Speiseplan November 2026
Menülinie 3 - vegetarisch

KW 45	**02. Montag:**	Buntes Kokos-Gemüse-Curry 3 mit **Bio-Langkornreis**, danach Früchte-Joghurt 14,G
	03. Dienstag:	Süße Rohrnudeln 14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
	04. Mittwoch:	Valess-Kräuter-Geschnetzeltes14,15,AH,AW,C,G mit Böhmischen Knödeln14,15,AW,C,G,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:	Deftige Kräuter-Rahm-Champignons 14,G dazu **Bio-Langkornreis**, danach Pudding 1,14,G
	10. Dienstag:	Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G, danach Obst
	11. Mittwoch:	Hausgem. Gemüse-Frikadelle 12,14,15,AW,C,G,I mit Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	12. Donnerstag:	Erbsen-Creme-Suppe 14,G,I, danach Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3
	13. Freitag:	Hausgemachte Gemüse-Lasagne 1,12,14,15,AW,C,G,I 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:	Herbstliche Kürbis-Falafel in Rahmsoße 14,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:	Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer "Bratensoße" 14,G,I, 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:	Sahniger Milchreis (aus **Bio-Rundkornreis**) 14,G dazu Pfirsichwürfel, danach Obst
	24. Dienstag:	Geb. Camembert 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, Salat 1,3,14,G,J,L
	25. Mittwoch:	**Bio-Vollkorn-Fusilli** AW mit gelber Linsen-Bolognese 14,G,I, danach Orangenjoghurt 14,G
	26. Donnerstag:	Feines Gemüsegulasch 14,G,I mit Zartweizen-Ebly AW, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	27. Freitag:	Bunte Gemüse-Nuggets 14,AW,G 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