

SPEISEPLAN

24.01. bis 30.01.2022

Menüsservice für Firmen, Senioren, KiTa's, Schulen und Pflegedienste · lecker · jeden Tag frisch gekocht · variantenreich · ohne Liefergebühren



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 24.01. bis 30.01.2022

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr.:

KW 4	1	2	3	P	V	N	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuze tea			BIONADE Bionade		SACHSEN MILCH		
	Vollkost	Vollkost	Vollkost	Pasta	Vegetarisch	Nachtisch	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	GROß	GROß	GROß	GROß	GROß	Nachtisch	Grüner Tee Mango Kanille	Schwarzer Tee	Pflirsich	Schwarzer Tee Pflirsich Hibiskus	Schwarzer Tee Zitrone	Holunder	Orange	H-Milch®
Preise:	Mo-Fr: 4,10 € • Sa-So: 4,60 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,60 € • Sa-So: 5,10 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,80 € • Sa-So: 5,50 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,50 € Große Portion + 0,40 €	Mo-Fr: 4,80 € Große Portion + 0,40 €	0,90 €												0,4l - PET-Flasche 1,50€ ^(P1)			0,5l PET-FL. 1,45€ ^(P2)		0,5l TETRA 1,10€ pfandfrei		
Mo 24.01.	Szegediner Gulasch ^(A1,I,J) mit Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohlcremesuppe ^(A1,G) dazu 1 Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3)	Kohlroulade ^(A1) mit Schmorkohlsauce ^(A1,I) dazu Salzkartoffeln	Milder Currywurstgulasch ^(2,3,4,6,A1,I,J) dazu Makkaronichips ^(A1,C)	Ratatouillegemüse in Tomatensauce ^(A1) , dazu Reis	Waldbeerr-Joghurt ^(G)																			
Di 25.01.	Gehacktesstippe ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	1 Germknödel ^(A1,C,G) mit Heidelbeersauce ⁽²⁾	Rippchen ^(J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(2,3,A1,I) und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^(A1,C) mit Putenstreifen in Kräutersauce ^(A1,G)	Vegetarische Spinatcremesuppe mit Kartoffelstücken ^(A1,G) dazu eine Scheibe Toast ^(A1,G)	Pfirsichkompott																			
Mi 26.01.	Rinderragout ^(A1,G,I) dazu Kräuterpüree ^(G)	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Erbsen dazu Petersiliensahnesauce ^(A1,G) und Vollkornreis	Mutzbraten mit Bratensauce ^(A1,I) , grüne Bohnen ^(2,3) und Kümmelkartoffeln	Tortellini -Tricolore-mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikumsauce ^(A1,G)	Blumenkohl in holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	Apfelkompott ⁽³⁾																			
Do 27.01.	Hähnchenkeule mit Rahmsauce ^(A1,G,I) dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	Spinat ^(A1,G) mit Ei ^(C) und Kartoffeln	Kalbsrollbraten mit Bratensauce ^(A1,I) , Spargel und Kartoffeln	Bunte Spirelli ^(A1,C) mit Käse-Sahne-Sauce ^(A1,G)	Gnocchi ^(A1,C) mit Gemüserahmsauce ^(A1,G)	Rote Grütze ^(1,A1)																			
Fr 28.01.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Würstchenscheiben ^(2,3,4,I)	Geflügelkockklops ^(A1,G) mit Kalbsbratensauce ^(A1,G,I) dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree ^(G)	Lammgulasch ^(A1,I) mit Rosenkohl ^(2,3) dazu 2 Klöße	Gabelspaghetti ^(A1,C) dazu Schinken-Tomatensauce ^(2,3,6,A1)	Sesam-Möhrenschnitzel ^(A1,C,K) mit Käsesauce ^(A1,G) und Kräuterpüree ^(G)	Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾																			
Sa 29.01.	Linsensuppe mit einer Rotwurstscheibe und Kartoffelstücken ^(2,3,4,6,A1,I) dazu 1 frisches Brötchen ^(A1,A2)	Schlemmerfischfilet -a la Bordelaise ^(A1,D) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Langkomreis	Pikantes Nierenragout ^(1,2,5,A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	X		Mandarinenkompott																			
So 30.01.	Süß-saure Fleckeeintopf ^(1,2,5,A1) dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Geflügelleber in Zwiebelsauce ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G) dazu Rohkostsalat	Schlachteplatte ^(2,3,4,6,J) mit Sauerkraut ^(2,3,A1,I) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	X		Blutorangenjoghurt ^(G)																			

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN/ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche(s) das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren • 03 41 / 686 555 00 • E-Mail: sonderkost@bgh-office.de **LEGENDE:** A=Gluten(A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut) • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte(H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss) • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt worden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen nach bestmöglicher Lieferqualität und -menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst sowie Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst daraufhin, dass wir unter den aktuellen Rahmenbedingungen ggf. Komponenten in geplanten Menüs sehr kurzfristig und notgedrungen ersetzen müssen. Selbstverständlich setzen wir alles daran, diesen Umstand zu vermeiden. Unser oberstes Ziel ist es dann, all unsere Kunden dennoch mit einem vollwertigen Menü zu versorgen – auch wenn es ggf. leider eine kleine Abweichung vom Speiseplan mit sich bringt. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir für etwaige Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen durch den notgedrungenen Tausch bzw. Ersatz von Rohwaren oder Produkten nicht zu 100% garantieren können. Das gilt selbstverständlich NICHT für unsere Sonderkost-Menüs – diese werden separat zubereitet und sind auf die jeweilige Person abgestimmt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



**PINK
FOOD**.DE

SPEISEPLAN

24.01. bis 30.01.2022

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH

	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	
KW 4	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	Menü 10	
Mo 24.01.	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing ^(J,F) 4,80 € Sa.-So. + 0,30€	Kartoffel-Speck-Salat mit Radieschen und gekochtem Ei ^(2,3,C,I)	Chicken-Wings mit Barbequesauce, dazu Baguette ^(A1,A2,F)	Seehechtfilet mit buntem Gemüse im Blätterteig, dazu eine Limetten-Koriander-Sauce ^(A1,D,G)	Rigatoni mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet in Champignonrahm ^(A1,C,G)	Edles Frikassee vom Huhn mit Gemüseeinlage, dazu Basmatireis ^(A1,F,G)	Geschmorte Schweineroulade mit karamelisiertem Spitzkohl und Petersilienwurzelpuree ^(G) 5,90 € Sa.-So+ 0,30€	
Di 25.01.								
Mi 26.01.								
Do 27.01.								
Fr 28.01.								PF1.1) Option: mit gebratenen Balsamico-Hähnchenstreifen ^(J) Sa.-So. + 0,30€ Aufpreis: 1,00 €
Sa 29.01.								zusätzlicher Dressing: a) Joghurt ^(C,G) b) Balsamico-vinaigrette ^(C,G,J) c) Zitrone-Senf ^(J) ohne Aufpreis
So 30.01.	4,80 € 4,50 € 5,50 € 5,30 € 5,50 €							



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 24.01. bis 30.01.2022



Vorname, Name:
 Straße / Ort:
 Kunden-Nr:

PINKFOOD "Salat" (jeweils gew. Anzahl eintragen)			"Menüs" (jeweils gew. Anzahl eintragen)					BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	fuzetea 0,4l - PET-Flasche für 1,50 € ^(P1)				Lichtenauer Mineralwasser 0,5l - PET-Flasche für 1,00 € ^(P1)	Apfelschorle 0,5l - PET-Flasche für 1,25 € ^(P1)						
PF1	Option PF1.1	zusätzlicher Dressing a / b / c	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	10	Grüner Tee	Mango	Kamille	Schwarzer Tee	Pflanzlich	Schwarzer Pflanzlich	Schwarzer Tee	Zitrone	STILL	MEDIUM		

WICHTIGE HINWEISE ZU ALLERGIEN/ALLERGENEN/ZUSATZSTOFFEN: Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Komponente oder dem Gericht angegeben, welche(s) das Allergen enthält. Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden - daher können Allergene einer Komponente möglicherweise auch auf das gesamte Gericht oder andere Komponenten übergehen! Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können damit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Lebensmittelallergien leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf. Unsere Diätassistentinnen werden Sie gern beraten und dazu informieren • 03 41 / 686 555 00 • E-Mail: sonderkost@bgh-office.de **LEGENDE:** A=Gluten(A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut) • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte(H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss, H9=Queenslandnuss) • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesamsamen • L=Sulfite • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN: Es ist uns eine Herzensangelegenheit die bestellten Menüs und Komponenten jederzeit und pünktlich so zu liefern, wie Sie bestellt worden. Zusammen mit unseren Lieferanten stehen wir für unser Versprechen nach bestmöglicher Lieferqualität und -menge. Wie Sie den Medieninformationen entnehmen können, entstehen aktuell leider dennoch immer umfangreichere Lieferengpässe in allen Branchen und Bereichen. Dies gilt zunehmend leider auch für Lebensmittel, Obst sowie Gemüse. In diesem Sinne bitten wir um Verständnis und weisen freundlichst daraufhin, dass wir unter den aktuellen Rahmenbedingungen ggf. Komponenten in geplanten Menüs sehr kurzfristig und notgedrungen ersetzen müssen. Selbstverständlich setzen wir alles daran, diesen Umstand zu vermeiden. Unser oberstes Ziel ist es dann, all unsere Kunden dennoch mit einem vollwertigen Menü zu versorgen – auch wenn es ggf. leider eine kleine Abweichung vom Speiseplan mit sich bringt. Bitte beachten Sie hierbei, dass wir für etwaige Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen durch den notgedrungenen Tausch bzw. Ersatz von Rohwaren oder Produkten nicht zu 100% garantieren können. Das gilt selbstverständlich NICHT für unsere Sonderkost-Menüs – diese werden separat zubereitet und sind auf die jeweilige Person abgestimmt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

HINWEIS! Wochenendlieferungen für die PINKFOOD-Menüs = + 0,30€ je Menü

- Zu- und Abbestellungen sind telefonisch, per E-Mail oder Fax von Mo-Fr, von 6.30-15.00 Uhr möglich(außer feiertags und am Wochenende) WICHTIG: Zu- und Abbestellungen für das Wochenende sind ausschließlich bis Freitag 15:00 Uhr möglich!
- Am Liefertag sind Zu- und Abbestellungen nur bis 8.00 Uhr möglich(außer WE und feiertags)
- Wir bitten darum, etwaige Beanstandungen am Liefertag zu reklamieren
- Änderungen des Speiseplanes und Druckfehler sind ausdrücklich vorbehalten!
- Wochenendbelieferungen für die Regionen Halle(Saale), Oschatz und Quersfurt sind aktuell leider noch nicht möglich.



Wir wünschen guten Appetit!



(P1) = Preis versteht sich inkl. 0,25 € Pfand
 (P2) = Preis versteht sich inkl. 0,08 € Pfand