

SPEISEPLAN

14.02. bis 20.02.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 14.02. bis 20.02.2022

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr.:

KW 7	1	2	3	P	V	N	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	fuzeo			BIONADE		SACHSEN		
	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	Schwarzer Tee 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 14.02.	Geflügelwürstwürfel ^(2,3) in dunkler Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Tomatensuppe mit Reiseinlage ^(A1)	Wellfleisch mit Grünkohl ^(2,3,A1) und Majoransauce ^(A1,G) dazu Kartoffelpüree ^(G)	Hörnchennudeln ^(A1,C) mit einer Tomaten- Mozzarella-Sauce ^(A1,G)	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(1,G)	Grießpudding ^(A1,G)																			
Di 15.02.	Marinierter Hering ^(3,C,D,G,J) mit Kartoffeln	veg. Paprikaschote ^(A1,I,J) mit Tomatensauce ^(A1) und Vollkornreis	Gekochtes Rindfleisch mit Petersiliensauce ^(A1,G) dazu Klöße und Rohkostsalat	Fleischklößchen ^(A1,C,J) in Parmesansauce ^(A1,G) , dazu Spiralnudeln ^(A1,C)	Grießbrei ^(2,A1,G) mit Zucker und Zimt	Vanillejoghurt ^(2,G)																			
Mi 16.02.	2 Gekochte Eier ^(C) mit Senfsauce ^(A1,G,J) und Kartoffeln	Schweinebraten mit Bratensauce ^(A1,I) Erbsen und 2 Klößen	Rinderzunge ^(2,3,4) mit Brokkoli und einer Rotweinsauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Tortellini -Tricolore- mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten- Basilikumsauce ^(A1,G)	Gemüsesuppe mit Brunoisegemüse ^(A1,I) und Buchstabennudeln ^(A1) dazu Ciabattabrot ^(A1,A2,A3)	Rote Grütze ^(A1) mit Vanillesauce ^(2,G)																			
Do 17.02.	Graupeneintopf ^(A3,I) mit Kasseler ^(2,3,4,6) und Kartoffelstücken dazu Brot ^(A1,A2,A3)	Knusperfischfilet ^(A1,D) aus Seelachs mit Dillsauce ^(A1,G) dazu Salzkartoffeln	Schweinegulasch - Szegediner Art. ^(A1,I) mit Böhmischen Knödelscheiben ^(A1)	Spaghetti ^(A1,C) mit Napolisaucen ^(A1) dazu Reibekäse ^(G)	vegetarische Frühlingsröllchen ^(A1,C,F,G,I) mit süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Reis	Buttermilchdessert ^(G)																			
Fr 18.02.	Bratwurst ^(2,3,4,6,G,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffelpüree ^(G)	Gabelspaghetti ^(A1,C) mit einer Spinat-Rahm- Sauce ^(A1,G)	Schlachteplatte ^(2,3,4,6,I,J) mit Sauerkraut ^(A1,I) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Kartoffeln	Hähnchenfiletstreifen in süß-saurer Sauce ^(A1) dazu Rigatoni ^(A1)	Schokopuddingsuppe ^(G) mit Milchbrötchen ^(2,A1,C,G)	Mirabellenkompott ⁽³⁾																			
Sa 19.02.	Porreeintopf ^(A1) mit Kasseler- ^(2,3,4,6) und Kartoffelstücken dazu 1 Brötchen ^(A1,A2)	Pusztaspieß ^(A1,C) mit Letschosauce ^(A1) und Kartoffelpüree ^(G)	Gekochtes Eisbein mit Majoransauce ^(A1,G) , Sauerkraut ^(A1,I) und Kartoffeln	X		Mandarinenkompott ⁽³⁾																			
So 20.02.	Pichelsteiner Gemüseintopf ^(A1,I) mit Rindfleisch und Kartoffelstücken dazu Brot ^(A1,A2,A3)	Känguruhbraten mit Rosenkohl ^(2,3) Sauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Wildgulasch ^(A1,I) mit Rotkohl ^(2,3) dazu Spätzle ^(A1,C)	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.

