

SPEISEPLAN

27.06. bis 03.07.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 27.06. bis 03.07.2022

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr.:

KW 26	1	2	3	P	V	N	1	2	3	P	V	1	2	3	P	V	N	früze 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 Kamille	Schwarzer Tee Pflätsch	Schwarzer Tee Pflätsch Hibiskus	Schwarzer Tee Zitronen	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 €																			
Mo 27.06.	Puten- Geschnetzeltes ^(A1,G,I) dazu Kartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Reiseintopf ^(I)	Grütwurst ^(2,3,6,A1) mit Sauerkraut ^(2,3,A1,I) und Kartoffeln	Gemüse- bolognese ^(A1,I) mit Sojastreifen ^(F) dazu Rigatoni ^(A1)	Spätzle ^(A1,C) mit Bechamelsauce ^(A1,G) und Reibekäse ^(G)	Griesspudding ^(A1,G)																			
Di 28.06.	Gebratener Leberkäse ^(2,3,4,6,I,J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Erbsen und Kartoffelpüree ^(G)	Gabelpaghetti ^(A1,C) mit Tomatensauce ^(A1) und Reibekäse ^(G)	Rinderbraten mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Rotkraut ^(2,3) und Kartoffeln	Hähnchenbrustwürfel in heller Sauce ^(A1,G) dazu Gabelspaghetti ^(A1,C)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Ratatouille- gemüse ^(A1,I)	Obst- Kaltschale ⁽²⁾																			
Mi 29.06.	Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Vanillesauce ^(2,G)	Geflügelbratwurst mit Erbsen Bratensauce ^(A1,I) und Kartoffeln	Gebratene Scholle ^(A1,D) mit Zuckerschoten dazu eine Dillsauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G)	Hörnchennudeln ^(A1) mit einer Kürbis-Lachs- Sauce ^(A1,D,G)	Buntes Gemüse (Paprika, Erbsen, Karotten) mit Currysauce ^(A1,G,J) dazu Reis	Schoko- pudding ^(G)																			
Do 30.06.	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffel- und Rindfleischinlage ^(A1)	Paniertes Seelachsfilet ^(A1,C,D) mit Schnittlauchsauce ^(A1,G) , Möhren und Vollkornreis	Gebratenes Schweinerückensteak mit Rahmchampignons ^(A1,G) und Bratkartoffeln ^(2,3)	Hackfleisch- Bolognese ^(A1,I) mit Gabelspaghetti ^(A1,C)	Brokkoli-Nuss- Ecke ^(A1,A4,H2) dazu Käsesahnesauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Pfirsichkompott																			
Fr 01.07.	Hähnchen- Schnitzel ^(A1,C) mit Rahmkohlraabi- gemüse ^(A1,G) und Kartoffeln	Bunter Gemüsemix mit Sahnesauce ^(A1,G) dazu Vollkornreis	Gulasch -Stroganoff Art- ^(A1,I,J) mit gemischtem Langkorn- und Wildreis	Nudeln ^(A1,C) mit einer Schinken-Käse- Sauce ^(2,3,4,A1,G)	Grießbrei ^(2,A1,G) mit Zucker und Zimt	Apfelmus ⁽³⁾																			
Sa 02.07.	Soljanka ^(1,2,3,4,A1,I) dazu ein frisches Brötchen ^(A1,A2)	Ausgelöstes Eisbeinflisch mit Sauerkraut ^(A1,I) Majoransauce ^(A1,G) und Kartoffeln	Gekochte Rinderzunge ^(2,3,4) mit Rotweinsauce ^(A1,I) Blumenkohl und Salzkartoffeln	X		Stachelbeer- Kompott ⁽³⁾																			
So 03.07.	Gemüseintopf mit Kartoffel- und Rindfleischwürfeln ^(A1,I) dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2,A3)	Feurige Schaschlikpfanne ^(A1,I) (gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika in Sauce) mit Reis	Putenschnitzel ^(A1,C) mit Bratensauce ^(A1,I) , Schwarzwurzelgemüse ^(A1,G) und Kartoffeln	X		Pflaumen- kompott ⁽³⁾																			

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, sind 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=Sulfit • 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

27.06. bis 03.07.2022

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH

	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	
KW 26	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	Menü 10	
Mo 27.06.	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J,F) 4,80 € <small>Sa.-So. + 0,30€</small>	Kalte Gurkensuppe mit Joghurt, Dill und Räucherlachs (A₁,G₁,J₁,K,C,D)	Hausgemachtes Käseschnitzel mit Preiselbeerchutney und Baguette (A₁,G₁,J₁,C,F,A₁)	Streifen vom Lachsfilet in Sahnesauce mit etwas Knoblauch, dazu Bandnudeln (A,D,G,F,I)	Linguine -Nudeln- mit Kräuterkampignons und Basilikumpesto und Parmesan (A,G,J,C,F,I)	Tranchen von der Hähnchenbrust mit 'Sauce Mornay' und Blattspinat, dazu Knopfspätzle (A,F)	Steak -au four- vom Schwein mit feinen Buttererbsen, dazu Salzkartoffeln (A,G,J,H) 5,90 €	
Di 28.06.								
Mi 29.06.								
Do 30.06.								
Fr 01.07.								<small>PF1.1) Option: mit getrockneten Balsamico-Hähnchenstreifen (J)</small> <small>Sa.-So. + 0,30€</small> Aufpreis: 1,00 €
Sa 02.07.								zusätzlicher Dressing: a) Joghurt (C,G) b) Balsamico-vinaigrette (C,G,J) c) Zitrone-Senf (J) <small>Sa.-So+ 0,30€</small>
So 03.07.	<small>ohne Aufpreis</small> 4,80 €	4,50 €	5,50 €	5,30 €	5,50 €			



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 27.06. bis 03.07.2022



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)			Lichtener Mineralwasser 0,5l - PET-Flasche für 1,10 €(P1)	Apfelschorle 0,5l - PET-Flasche für 1,35 €(P1)						
PF1	Option PF1.1	zusätzlicher Dressing a / b / c	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	10	Grüner Tee	Mango	Kamille	Schwarzer Tee	Blühfrisch	Schwarzer Pflaumensaft	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, sind 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=Sesam • 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 die 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 (abw. Wochenende = bis Freitag 15 Uhr und feiertags bis zum Vortag des Feiertags/der Feiertage 15 Uhr)
- 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