

SPEISEPLAN

04.07. bis 10.07.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 04.07. bis 10.07.2022

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr.:

| KW 27 | 1 | 2 | 3 | P | V | N | 1 | 2 | 3 | P | V | 1 | 2 | 3 | P | V | N | Beverages | | | |
|-----------|--|---|--|--|---|--|--------|--------|--------|--------|--------|------|------|------|------|------|-----------|---|---------------------------------------|----------------------------------|--|
| | Vollkost | Vollkost | Vollkost | Pasta | Vegetarisch | Nachtisch | NORMAL | NORMAL | NORMAL | NORMAL | NORMAL | GROß | GROß | GROß | GROß | GROß | Nachtisch | fuze tea | BIONADE | SACHSEN 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 04.07. | Buntes Hühnerfrikassee ^(A1,G) mit Kartoffelpüree ^(G) | Möhren-Eintopf ^(A1) mit Kartoffelstücken dazu 1 Scheibe Vollkornbrot ^(A1,A2,A3) | Gekochtes Wellfleisch mit Majoransauce ^(A1,G) , Grünkohl ^(2,3,A1) und Kartoffeln | Mie-Nudel-Pfanne ^(A1,C) mit Gemüse, Ei ^(C) und Hähnchen mit süß-saurer Sauce ^(A1) | Rahmchampignons ^(A1,G) mit Kräuterspätzle ^(A1,C) | Fruchtcocktail ⁽¹⁾ | | | | | | | | | | | | | | | |
| Di 05.07. | Wienerwurst Gulasch ^(2,3,4,A1) dazu Spirelli ^(A1,C) | 3 Pancakes ^(A1,C,G) - amerikanische Pfannkuchen- dazu eine Schokosauce ^(G) | Wirsingroulade ^(A1) mit Sauce ^(A1,I) und Kartoffelstampf ^(2,3,G) | Gabelspaghettj ^(A1,C) mit einer Hackfleisch-Lauch-Cremesauce ^(A1,G) | Gemüsefrikadelle ^(A1,C) mit Kräutersauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G) | Kirsch-Joghurt ^(G) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mi 06.07. | Königsberger Kochklops ^(A1,C) mit Kapernsauce ^(A1,G) dazu Kartoffeln | Seelachswürfel in Dillsauce ^(A1,D,G) dazu Kartoffelpüree ^(G) | Gekochter Schweinekamm mit Zwiebelsauce ^(A1,G) , Brokkoli und Kartoffeln | Jägerschnitzel ^(2,3,4,6,A1,J) mit Sauce Napoli ^(A1) dazu Spirelli ^(A1,C) | Buntes Gemüse mit Kokossauce ^(A1,G,J) dazu Reis | Karamellpudding ^(G) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Do 07.07. | Putinchen ^(2,A1,A3,F) mit Rahmsauce ^(A1,G,I) , Schwarzwurzeln und Kräuterpüree ^(G) | Kräuterquark ^(G) mit Kartoffeln | Pikantes Herzragout ^(A1,I) dazu Kartoffelpüree ^(G) | Spätzle ^(A1,C) mit Mischgemüse und Sahnesauce ^(A1,G) | Tomatisierter Gemüsegulash ^(A1,G) dazu Vollkornnudeln ^(A1) | Pfirsich-Maracuja-Joghurt ^(G) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fr 08.07. | Tomatensuppe ^(A1) mit Reiseinlage und Fleischklößchen ^(4,A1,C) | Hähnchenbrustgulasch ^(A1,G,I) dazu Erbsen und Salzkartoffeln | Rostbrätli Thüringer Art mit Bratensauce ^(A1,I) , Bratkartoffeln ^(2,3) und Weißkrautsalat | Putengeschnitzeltes in Senfrahm ^(A1,G,I,J) mit Makkaroni ^(A1,C) | Spinatmedaillon ^(A1,C,G) mit Sahnesauce ^(A1,G) und Kartoffelpüree ^(G) | Birnenkompott ⁽³⁾ | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sa 09.07. | Bärlauchcremesuppe ^(A1,G) mit Kartoffel- und Fleischklößchen-einlage ^(4,C) | Bauernsülze ^(1,2,3,5,6,I) mit Zwiebelringen, Remouladensauce ^(3,C,G,J) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Röstkartoffeln ^(2,3) | Paniertes Kabeljaufilet ^(A1,D) mit Dillsauce ^(A1,G) , Kaisergemüse und Kartoffeln | X | | Ananaskompott | | | | | | | | | | | | | | | |
| So 10.07. | Gräupcheneintopf ^(A3,I) mit Kassler ^(2,3,4,6) und Kartoffelwürfeleinlage dazu 1 Scheibe Brot ^(A1,A2,A3) | Leberknödel ^(A1,C) mit Majoransauce ^(A1,G) und Kartoffeln | Roulade vom Schwein ^(2,3,J) mit Rosenkohl ^(2,3) und Bratensauce ^(A1,I) dazu Stampfkartoffeln ^(2,3,G) | X | | Vanille-Quarkspeise ^(2,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=Sulfit • M=Lupine • N=Weichtiere • 1=Farbstoff • 2=Konservierungsstoffe • 3=Antioxidationsmittel • 4=Phosphat • 5=Süßungsmittel • 6=Geschmacksverstärker

HINWEIS ZUR VERBINDLICHKEIT VON SPEISEPLÄNEN / ANGABEN ZU ALLERGIEN 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 freundlich 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

04.07. bis 10.07.2022

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH

| | "Erfrischender Salat" | "Kalter Snack" | "Snack" | "Varianten vom Fisch" | "Pasta" | "Warmes" | BÜRGERHAUS "SPEZIAL" | |
|-----------|--|--|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---|
| KW 27 | PF1 | PF2 | PF3 | PF4 | PF5 | PF6 | Menü 10 | |
| Mo 04.07. | Frischer Salat mit gebratenem Blumenkohl, Cocktailtomaten, Schinkenstreifen und Lauchzwiebeln^(A,G,J,C,F,I) Fetakäse in der Folie gebacken, mit Kräutern, Zwiebeln, Tomaten und etwas Knoblauch^(A,G,J) Seelachsfilet unter einer Kräuterhaube mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln^(A,D,G,J) Spaghetti -a la Bolognese- mit Reibekäse, dazu ein Dessert^(A,C) Geflügelcurry mit Fruchtcocktail und Basmatireis^(A,G,C) Zucchini gefüllt mit Hackfleisch und mit edlem Käse überbacken^(A,G,J,C,I) | Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing^(J,F) 4,80 € Sa.-So. + 0,30€ | 4,80 € Sa.-So+ 0,30€ | 4,50 € Sa.-So+ 0,30€ | 5,50 € Sa.-So+ 0,30€ | 5,30 € Sa.-So+ 0,30€ | 5,50 € Sa.-So+ 0,30€ | |
| Di 05.07. | | | | | | | | |
| Mi 06.07. | | | | | | | | |
| Do 07.07. | | | | | | | | |
| Fr 08.07. | | | | | | | | PF1.1) Option: mit gebratenen Balsamico-Hähnchenstreifen ^(J) Sa.-So. + 0,30€ 1,00 € Aufpreis |
| Sa 09.07. | | | | | | | | zusätzlicher Dressing: a) Joghurt ^(C,G) b) Balsamico-vinaigrette ^(C,G,J) c) Zitrone-Senf ^(J) ohne Aufpreis |
| So 10.07. | 4,80 € 4,50 € 5,50 € 5,30 € 5,50 € 5,90 € | | | | | | | |



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 04.07. bis 10.07.2022



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

| PINKFOOD "Salat" (jeweils gew. Anzahl eintragen) | | | PINKFOOD "Menüs" (jeweils gew. Anzahl eintragen) | | | | | | BÜRGERHAUS "SPEZIAL" | fuzetea 0,4l - PET-Flasche für 1,50 € ^(P1) | | | Lichtenauser 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 | 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 Umständen 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.

Bürgerhaus Lützschena GmbH • Geschmack für Leipzig seit 1994 • Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte!
 Hallesche Str. 244 • 04159 Leipzig • Telefon: 03 41 / 686 555 00 • Telefax: 03 41 / 686 555 01

Wir wünschen guten Appetit!



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

Online-Bestellung unter: www.buergerhaus.de
 E-Mail: bestellung@bgh-office.de