

SPEISEPLAN

11.07. bis 17.07.2022

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



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 11.07. bis 17.07.2022

Vorname, Name:

Straße / Ort:

Kunden-Nr.:

KW 28	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 11.07.	Szegediner Gulasch ^(A1,I) mit Kartoffeln	Vegetarische Blumenkohl-Cremesuppe ^(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	Waldbeer-Joghurt ^(G)															
Di 12.07.	Gehacktesstippe ^(A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	1 Germknödel ^(A1,C,G) mit Kirschsauce ⁽²⁾	Rippchen ^(J) mit Bratensauce ^(A1,I) , Sauerkraut ^(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 13.07.	Rinderragout ^(A1,G,I) dazu Kräuterpüree ^(G)	Backfischfilet ^(A1,D,J) mit Erbsen dazu Petersiliensahne-sauce ^(A1,G) und Vollkornreis	Mutzbraten mit Bratensauce ^(A1,I) , grüne Bohnen ^(2,3) und Kümmelkartoffeln	Tortellini -Tricolore mit Rindfleischfüllung ^(A1,C) dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce ^(A1,G)	Blumenkohl in Holländischer Sauce ^(1,A1,C,G) dazu Kartoffeln	Apfelkompott ⁽³⁾															
Do 14.07.	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 Sahnesauce ^(A1,G)	Rote Grütze ^(1,A1) mit Vanillesauce ^(2,G)															
Fr 15.07.	Kartoffelsuppe ^(G,I) mit Würstchenscheiben ^(2,3,4)	Geflügelkochklopse ^(A1,G) mit Kalbsbratensauce ^(A1,G,I) dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^(G)	Lammgulasch ^(A1,I) mit Rosenkohl ^(2,3) dazu 2 Klöße	Gabelspaghetti ^(A1,C) dazu Schinken-Tomaten-Sauce ^(2,3,6,A1)	Sesam-Möhren-Schnitzel ^(A1,C,K) mit Käsesauce ^(A1,G) und Kräuterpüree ^(G)	Rote-Bete-Salat ⁽⁵⁾															
Sa 16.07.	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 Langkornreis	Pikantes Nierchenragout ^(1,2,5,A1,I) mit Kartoffelpüree ^(G)	X		Mandarinenkompott															
So 17.07.	Süß-saurer Fleck-Eintopf ^(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, 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=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

11.07. bis 17.07.2022

TRENDY • LEICHT • GESUND • FRISCH

	"Erfrischender Salat"	"Kalter Snack"	"Snack"	"Varianten vom Fisch"	"Pasta"	"Warmes"	BÜRGERHAUS "SPEZIAL"	
KW 28	PF1	PF2	PF3	PF4	PF5	PF6	Menü 10	
Mo 11.07.	Stiftsalat mit Karotten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Cherrytomaten und einem Ingwer-Honig-Dressing (J,F) 4,80 € Sa.-So. + 0,30€	Gemischter Blattsalat mit Fetakäse, Radischen, Oliven und Balsamico-Vinaigrette (A, J, E, I)	Bagel mit gebratener Putenbrust, Tomate und Rucolacremé (A, G, F)	Pochiertes Kabeljaufilet mit Zucchinirahmgemüse und Kräuterreis (A, D, J, C)	Tortelloni mit Blattspinat und Cocktailtomaten, dazu eine Käsesauce (A, C, F, I)	Gyrosplanne vom Hähnchen, dazu Tzaziki und Fladenbrot (A, G, J, C)	Schnitzel vom Schwein mit Rahmkohlraabi und Kartoffelecken (A, G, F)	
Di 12.07.								
Mi 13.07.								
Do 14.07.								
Fr 15.07.								PF1.1) Option: mit gebratenen Balsamico-Hähnchenstreifen (J) Sa.-So. + 0,30€ Aufpreis: 1,00 €
Sa 16.07.								zusätzlicher Dressing: a) Joghurt (C, G) b) Balsamico-vinaigrette (C, G, J) c) Zitrone-Senf (J) ohne Aufpreis
So 17.07.	4,80 € 4,50 € 5,50 € 5,30 € 5,50 € 5,90 €							



!!! ABSCHNITT ZUR ABGABE !!! Bestellschein vom 11.07. bis 17.07.2022



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 Tee	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 (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 Querfurt sind aktuell leider noch nicht möglich.

Bürgerhaus Lützschena GmbH • Geschmack für Leipzig seit 1994 • Wir liefern grundsätzlich keine Fertiggerichte!
 Hallsche 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